

Pasta asciutta da tomaso



Scharfe Pasta asciutta da tomaso

Ich hatte Appetit auf etwas Scharfes. Aber etwas richtig Scharfes. Von dem man einen Esslöffel isst und dann zwei Minuten durchatmen muss. Und währenddessen die Augen vor Schärfe triefen und die Nase läuft. Und das den ganzen Magen, den Darm und die Blase durchpustet und alle krankheitserregenden Mikroben, Bazillen, Bakterien und Keime gnadenlos wegbrennt, verbrutzelt und aus dem Körper befördert. Also am besten geeignet, wenn man eine leichte Magenverstimmung hat, denn nach solch einem Essen geht es einem wieder gut.

Aus diesem Grund öffnete ich – nein, nicht Büchse der Pandora – die Chili-Aluminium-Box auf meinem Gewürzregal, in der ich meine getrockneten Chilischoten aufbewahre, und entnahm für das Gericht eine ganze, getrocknete [Bih-Jolokia-Schote](#), die schärfste Chilischote der Welt. Wenn man ein mit solch einer Chilischote zubereitetes Gericht einmal gegessen hat, fällt einem nichts weiteres dazu mehr ein.

Schon Liselotte Pulver wusste, dass es bei scharfem Essen immer zwei Mal brennt:

„Richtiges Gulasch [Chili] muß brennen, wie die Hölle. – Zweimal. Wann geht hinein in Körper, und wann geht wieder hinaus.“

(Liselotte Pulver in „Ich denke oft an Piroshka“, 1955)

Chili brennt also nicht nur beim Essen, sondern auch – am darauffolgenden Tag bei der Ausscheidung. Und zwar heftig. Chili weitet seine desinfizierende Wirkung auf den ganzen Magen, Darm und die Blase aus und tötet dort sehr viele schädliche Keime und Bakterien ab. Und der Chili-Wirkstoff Capsaicin geht tatsächlich auch in den Urin über. Man kann also am kommenden Morgen „Rasierklingen pinkeln“ – das Urinieren brennt sehr stark. Man kann sich dann aber zumindest sicher sein, in der darauffolgenden Zeit nicht an einer Blasenentzündung zu erkranken. Und über das Prozedere beim Kacken will ich mich hier gar nicht erst auslassen – es brennt eben.

Aber der Genuss von Chili ist gesund. Nicht ohne Grund ersetzt er in ärmeren Ländern wie Indien oder anderen asiatischen Ländern Hygienemaßnahmen, wie sie für uns Westeuropäer selbstverständlich erscheinen, dort aber nicht vorhanden sind. Natürlich muss man es mit den Chilischoten auch nicht übertreiben und schon gar nicht zu den schärfsten Sorten wie Habanero oder Bih Jolokia greifen – nur wenn man es mag. Es tun aber auch schon einfache rote oder grüne thailändische Chilischoten ihre Wirkung.

Man sollte jedoch folgendes auf alle Fälle immer beherzigen: Nach dem Zuschneiden von oder der Zubereitung mit Chilischoten immer sofort die Hände waschen. Niemals mit ungewaschenen Händen an den Mund, die Nase, die Augen, an andere Schleimhäute oder auch die Geschlechtsteile fassen. Das darauffolgende Brennen an diesen Körperstellen wird man selbst nach nachträglichem Waschen für die nächsten 30 Minuten nicht

los.

Das Motto dieses traditionellen Pastarezepts, aber „da tomaso“ zubereitet, lautet also: „Es MUSS brennen!“ „Nur die Harten kommen in den Garten, die Weichen unter die Eichen!“ Und dies ist schon gar kein Rezept für Muttern.

Zutaten (für 2 Personen:)

- 350 g gemischtes Hackfleisch (Rind/Schwein)
- 3 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen

- 150 ml Rotwein
- 2 EL Aceto Balsamico di Modena
- 300 ml Gemüsefond

- 500 g Tomaten (aus der Dose)
- 1 EL Tomatenmark

- 1 Bih-Jolokia-Schote
- 3 rote, thailändische Chilischoten

- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 6 Blätter frischer Salbei
- viel frischer Thymian
- viel frischer Majoran
- 3 Lorbeerblätter

- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- Butter

- 300 g Spaghetti

Zubereitungszeit: 2 $\frac{1}{2}$ Stdn.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Zusammen mit dem Hackfleisch in einem großen Topf mit

erhitzter Butter für mehrere Minuten anbraten und Flüssigkeit ziehen lassen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer großzügig würzen.

Mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Dann den Balsamicoessig hinzugeben und ebenfalls einreduzieren lassen. Schließlich den Gemüsefond hinzugeben. Die Tomaten aus der Dose mit einem Pürierstab kleinpürieren und hinzugeben, ebenso das Tomatenmark. Eventuell etwas Wasser hinzugeben, um mehr Flüssigkeit zu haben. Dann die Bih-Jolokia-Schote und die Chilischoten im Ganzen hinzugeben. Die frischen Kräuter und die Lorbeerblätter in ein Kräutersäckchen packen und ebenfalls in die Sauce geben. Alles bei geringer Temperatur zugedeckt etwa 2 Stunden köcheln lassen. Danach abschmecken.

20 Minuten vor Ende der Garzeit die Spaghetti zubereiten.

Die Spaghetti in zwei tiefen Nudeltellern anrichten, von der Sauce Bolognese darüber geben und mit frisch gehobeltem Parmesan garnieren.