

Pasta aglio, olio e peperoncino al MIRAMONTI

Rezept für 4 Personen

Für die Knoblauchcreme:

- 200 g ganzer Knoblauch
- 1kg grobes Salz
- 1 Stück Lorbeerblatt
- 100 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 20ml Olivenöl zum Kochen
- 100ml Gemüsebrühe oder Wasser
- ein Esslöffel feines Salz

Zubereitung Chilischoten:

- 15/20g frische scharfe Chilischoten (z.B. Cayenne)
- 15/20 g frische süße Chilischoten
- 6/8 g getrocknete, gehackte Chilischoten
- grobes Salz
- 2 St. Lorbeerblatt
- ein Esslöffel natives Olivenöl extra

Fertig zum Servieren:

- 250 g trockene Nudeln nach Belieben
- ein Esslöffel natives Olivenöl extra
- ein Esslöffel Petersilie
- grobes Salz

Vorgehensweise für die Knoblauchcreme:

- In einem kleinen Backblech etwa 1 Zentimeter grobes Salz auslegen. Den ganzen Knoblauch draufgeben und mit dem restlichen Salz vollständig bedecken.
- Den Umluftofen auf 150°C vorheizen und den Knoblauch 45 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Sobald der Knoblauch abgekühlt ist und sich weich anfühlt, reinigen Sie ihn, indem Sie die äußere Haut und den Keim im Inneren jeder Zehe entfernen.
- Das Speiseöl in einem Topf erhitzen, den geputzten, gekochten Knoblauch, die Gemüsebrühe, das Lorbeerblatt und eine Prise feines Salz hinzufügen.
- 5/10 Minuten kochen lassen, bis der Knoblauch zu einem Brei reduziert ist.
- Mit einem Pürierstab alles mit dem Olivenöl emulgieren und mit feinem Salz abschmecken.

Vorgehensweise für die Chilischoten.

- Frische Chilischoten schälen, den grünen Teil des Stiels, den weißen Teil im Inneren und die Samen entfernen.
- In einem Topf etwas Wasser mit 18 g grobem Salz pro Liter Wasser und den Lorbeerblättern zum Kochen bringen.
- Die Chilischoten fein hacken und 10/15 Sekunden in dem kochenden Wasser blanchieren.
- Abtropfen lassen und auf einem Geschirrtuch abtrocknen.
- Nach dem Trocknen alles mit den getrockneten Chilischoten mischen, in ein ausreichend großes Gefäß geben und mit dem Olivenöl übergießen.

Bereit zum Servieren:

- Wasser zum Kochen bringen, das Sie mit 16/20 g grobem Salz pro Liter Wasser salzen.
- Die Nudeln hinzugeben und die auf der Packung angegebene Zeit kochen.
- Die Knoblauchcreme und die Chilimischung in einer Pfanne erhitzen und die Pasta dazugeben. Mit fein gehackter Petersilie verfeinern und genießen.

PS: Mit dieser Zubereitungsart können wir den Duft und den Geschmack des Knoblauchs genießen, ohne die Folgen für die Verdauung oder die Mitmenschen in Kauf nehmen zu müssen, und wir behalten auch das Aroma und die Schärfe der von uns gewählten Chilis bei.

Wer möchte, kann nach dem Servieren der Nudeln geröstete Brotkrumen mit nativem Olivenöl extra darüber streuen.