

Rigatoni al Marco

Zutaten für 2 Personen oder einem Nimmersatt:

- 300 gr. Pene Rigate
- 300 gr. Tomaten (Bitte am besten kleine Datteltomaten wegen ihrem Aroma oder alternativ kleine Kirschtomaten, die anderen Sorten eignen sich lange nicht so gut.)
- 250 gr. Mozzarella (das sind 2 Packungen a 125gr)
- 1-2 EL. Tomatenmark (nur 1-2 Esslöffel nötig, also ist das aus der Tube am besten für die Dosierung geeignet)
- 300 ml Tomatensaft (Ja Saft - ganz wichtig!, keine passierten Tomaten oder was anderes dafür verwenden)
- 1-2 EL. Kapern wer mag (nicht viel nur zum Peppen)
- 1-2 Knoblauchzehen (nach Belieben, ganz ohne ihn ist es aber nur halb so lecker)
- 1 guter Schuss Olivenöl
- Basilikum nach belieben und auch etwas Oregano, ebenso schwarzer Pfeffer, salzen erst am Schluss jeder für sich auf dem Teller, wenn nötig.

Zubereitung:

1. Tomaten selbstverständlich waschen, dann in kleine „Würfel“ schneiden, das entspricht bei den kleinen Datteltomaten halbieren und die Hälften jeweils noch mal vierteln oder sechsteln je nach Größe der kleinen Tomaten.
2. Mozzarella aus Salzlake raus und die Stücke mit Küchenpapier (Küchenkrepp) außen abtrocknen bzw. abtupfen und ihn ebenfalls in ähnlich kleine Würfel zerschneiden wie die Tomaten. Es ist wichtig, dass die Stückchen nicht zu groß sind, damit man später beim Genießen nicht einmal nur Nudeln und einmal nur Tomaten und einmal nur Mozzarella im Mund hat.
3. Die Nudeln wie gewohnt in Salzwasser aufsetzen, jedoch darauf achten, dass sie ca. 2 Minuten bevor sie al dente sind abgegossen werden. Bei der von mir verwendeten Sorte ist das meist ca. nach 5 Minuten.
4. Knoblauchzähe(n) halbieren und ganz wichtig den Trieb in der Mitte entfernen (der entwickelt beim Kochen störende Bitterstoffe, die den Geschmack verschlechtern). Diese nach Wunsch fein zerkleinern oder durch die Knoblauchpresse jagen (ich nehme der Einfachheit halber die Presse)
5. Frischen Basilikum in gewünschter Menge (nicht zu viel) klein schneiden. Wenn man Oregano auch frisch hat dito.



6. Tomatensoße. Den Tomatensaft mit einem Schuss Olivenöl und dem Tomatenmark in eine große Pfanne geben, verrühren und dafür sorgen, dass dies köchelt, wenn die abgossenen Nudeln dazu kommen. 3-4 Esslöffel der gewürfelten Tomaten schon mit rein – (nicht mehr! Rest später) Jetzt auch ca. einen Esslöffel voll Kapern dazu, wenn diese erwünscht sind, sonst weglassen.
7. Jetzt geht's schnell... Nudeln in die Pfanne mit der Tomatensoße geben und darin ca. 2 Minuten schwenken und fertig garen (darauf achten, dass sie dabei nicht zu gar werden - al Dente ist absolutes Gebot ;-)). Beim Schwenken der Nudeln Knoblauch und Oregano dazu, dann Pfeffern (den Pfeffer würde ich nicht weglassen, darf aber auch nicht zu viel sein) und kurz vor Schluss noch den Basilikum drüber und einmal umrühren.
8. Das ganze auf zwei Teller aufteilen und mit den kalten Tomaten- und Mozzarellawürfeln (jeweils in Schälchen extra) servieren oder beides zumindest erst am Schluss darüber „streuen“.
9. Man kann auch noch optional frischen Parmesan (nicht gerieben) sondern in dünnsten Scheibchen oder Plättchen obendrauf geben, aber nicht zu viel, nur als i-Tüpfelchen. Keinesfalls einen fertigeriebenen aus der Packung dazu, der würde alles versauen.

Buon Appetito



Der spezielle Genuss kommt daher, dass man die zwei kühlen Zutaten mit den heißen Nudeln erst auf dem Löffel oder der Gabel vor dem Kauen im Mundraum vereint. Das Geschmackserlebnis kommt gerade durch die Heiß-Kalt-Kombination aller Zutaten, die das Gericht selbst für einen heißen Sommertag zu einem Knaller machen.

Rezept von Marcus Türner (www.Creative-Artworks.de)