



CACIO E PEPE "KÄSE UND PFEFFER"

Das einfachste ist ja oft das schwierigste, so auch bei den Pastagerichten. Die Interpretation von Cacio e Pepe gehört dazu. Ich gebe zu, diese Gerichte haben eine jahrhundertealte Tradition und vererben sich von Großeltern auf Enkelkinder, sodass sich mit der Zeit der Spruch "Meines ist das traditionelle Rezept und deines ist das 'falsche'! ..." immer mehr verfestigte und so das gleiche Pastagericht in vielen verschiedenen Variationen präsentiert wird.

Im Falle von Cacio e Pepe gibt es eben so viele Interpretationen: von granulatartig über cremig bis körnig, in der Schüssel vermischt oder in der Pfanne geschwenkt, mit nur einer Sorte Pecorinokäse oder mit einer Mischung aus verschiedenen gereiften Pecorinokäsesorten. Alles ist möglich und richtig. Und dann gibt es die Pfeffersorten mit ihren Variationen und ihrer Intensität, die den Geschmack dieses Gerichtes verändern, obwohl alles in der gleichen Art und Weise zubereitet wird.



Meine Version von Cacio e Pepe für vier Personen · Zutaten

500 gr Spaghetti Gentile (Gragnano)

10 gr schwarze Sarawak-Pfefferkörner

180 gr geriebener Pecorinokäse

Die Pasta in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne die Pfefferkörner langsam rösten, bis sie beginnen, aufzuspringen. Dann kurz vom Herd nehmen und zerdrücken. 200 ml Kochwasser in die Pfanne dazu geben.

Wenn die Pasta zu 3/4 garkocht ist, aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne zu den Pfefferkörnern geben und fertig kochen lassen. Dieses Verfahren nennt sich "risottieren".

Wenn die Pasta garkocht ist, die Pfanne vom Herd nehmen, den geriebenen Pecorinokäse unterheben und auf den Tellern anrichten.