Pici con salsa di salsicce

Traditons-Rezept aus der Provinz Siena rund um Montepulciano in der Toskana.
Die handgezogenen Kult-Nudeln »Pici« der lokalen bäuerlichen Küche sind die besten Nudeln der Welt.
Hier zusammen mit klassischer Salsicca-Salsa und ein wenig Pecorino. – Ein Traumessen.

2 Personen

ZUTATEN:

PICI:

300 g	Farina di grano tenero Typo 00 (Weichweizengrieß) *
1	Eigelb (M)
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
180 ml	Wasser

SALSA DI SALSICCE:

160 g	geschälte und zerpflückte Salsicce *(ersatzweise rohe, grobe Bratwürste)*
200 g	sonnengereife Tomaten *(geschält und filetiert)*
15 g	getrocknete Steinpilze
1	kleine Zwiebel *(gewürfelt)*
1 EL	Olivenöl extra vergine
150 ml	Kalbsjus *(300 ml Kalbsfond reduzieren)*
75 ml	Chianti classico
	Meersalz
1 Prise	Zucker
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

* In der Toscana wird für die Pici Weichweizengries verwendet. Wer Pici mit mehr »Biss« lieber mag, verwende Hartweizengrieß (z.B. Semola di grano duro rimacinata).

1 PICI: Am Vortag abends Eigelb, Wasser, Salz und Öl mit einem Handmixer zu einer Emulsion aufquirlen. Mehl und ca. ¾ der Emulsion zu einem weichen elastischen Teig verkneten. Nach Bedarf Rest der Emulsion zugeben.

2 Teig 1 Stunde mit Folie abgedeckt bei Raumtemperatur beiseite stellen. Anschließend im Kühlschrank über Nacht reifen lassen.

3 SALSA: Während nachfolgend die Pici zubereitet werden, schon die Salsa kochen. Die getrockneten Pilze 30 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen. Dann in kleine Stücke hacken. Salsicce (oder Bratwürste) aus der Pelle drücken und grob zerpflücken.

4 Tomaten kreuzweise einritzen und in kochendem Wasser blanchieren. Danach Haut abziehen. Tomaten vierteln und filetieren.

5 Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel zugeben und anschwitzen. Wenn die Zwiebel glasig ist, Wurstbrät und die Pilze zugeben und ca. 10 Minuten braten. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Die Tomaten etwas mit einer Gabel zerteilen, zugeben und Kabsjus angießen. Auf sehr kleinem Feuer für weitere 30 Minuten offen sanft köcheln lassen. Mit evtl. etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

6 PICI: Ein Stück Teig bemehlen und etwa 5 mm dick ausrollen, daraus eine etwa 8 cm breite Teigplatte schneiden, mit einem Pizzarad, einem Messer oder der Chitarra 5 mm breite, also relativ dicke Nudeln mit quadratischem Querschnitt abschneiden, und daraus, unter gleichzeitigem Ausziehen, ca. 25 – 30 cm lange Pici ausrollen. Die gerollten Pici sofort mit Grieß bemehlen und auf ein mit Grieß bestreutes Brett oder ein Leinentuch legen. Für die genannte Menge muss man zur Herstellung etwa 1 Stunde einrechnen.

7 Die vorbereiteten Pici in gesalzenem, leicht siedendem Wasser 3 Minuten al dente kochen.

ANRICHTEN: Die gut abgetropften Pici in etwas zerlassener Butter oder Olivenöl schwenken auf heiße Teller geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Salsa in die Mitte geben. Etwas frisch geriebenen, kräftigen Pecorino darüber streuen und genießen. – Buon appetito!

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.