

Spaghetti [Luciano] Pavarotti

Bei Christels Comestibles kann man schon seit Jahren jeden Freitag (und fast jeden Samstag) Spaghetti Pavarotti bestellen. Ich kam das erste Mal 1999 in den Genuss, als wir in einer Mittagspause einfach einmal einen Abstand von der Arbeit brauchten. Die Frage, ob es sich bei Pavarotti um den Pavarotti handelte, wurde bejaht und ich musste das austesten.

„Serviert“ (es ist ein Steh- und Schnell-Restaurant, also wurde einem der Teller entgegengestreckt) wurde ein üppig mit Spagetti gefüllter Teller, mit einem großen roten, kalten ‚Klecks‘ Sauce. Deren Konsistenz war eher Pesto-artig, denn flüssig, ließ sich jedoch problemlos unter die Spagetti mengen. Ja, was soll ich sagen, das hat geschmeckt. Auf Nachfrage wurde dann noch verraten, dass das Rezept in einer Fernsehzeitschrift abgedruckt gewesen war, aber preisgegeben wurde es natürlich nicht. Wir gingen öfters in den Laden und konnten die Rezeptur analysieren. Man bekam jedoch das Gefühl, dass es sich nicht mehr um das Original handelt: Durch seine einfachen und gut zu lagernden Zutaten war es einfach zu perfekt für die Herstellung und Lagerung/Kühlung in einem Schnellrestaurant geeignet. Das Analyse-Ergebnis:

Spaghetti Pavarotti, Christel Comestibles Verison

- 2 Schalotten, klein gewürfelt
- 6 Knoblauch-Zehen, groß, sehr klein gewürfelt
- 50ml Olivenöl, Extra Virgin
- 200g Tomatenmark (zweifach konzentriert)
- 25g Paprikamark
- Pfeffer
- Salz

Über geringer Hitze Schalotten und Knoblauch im Olivenöl erhitzen. Bevor(!) der Knoblauch braun wird, Tomaten- und Paprikamark unterrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Spaghetti auf vorgewärmten Teller auffüllen und einen ‚Klacks‘ ‚Pavarotti‘ auf die Spaghetti geben.

Eine Suche nach dem Rezept im Netz und dann später in einem Verlags-Archiv von Fernsehzeitungen blieb erfolglos. Es ist nicht so, dass das obige Rezept nicht schmeckt, es ist die perfekte Kopie von Christels Variante (auch wenn man seit ca. einem Jahr das Gefühl hat, dass das Paprika-Mark aus der Rezeptur gestrichen worden ist), aber ist es auch das Original?

Bei der Suche nach einem anderen Rezept habe ich dann mein Glück einfach noch einmal probiert! In der französisch/englischen Zeitschrift ‚[La Scena Musicale](#)‘ wurde das [Rezept für Spaghetti Pavarotti](#) Jahre nachdem der Maestro es im Fernsehen erzählt hatte, abgedruckt.

Spaghetti Pavarotti

450g Spaghetti Nudeln

15ml Paprikaschoten, getrocknet, in Salz eingelegt (Würfeln, in Wasser Einweichen, dann Wasser verwerfen)

30ml Tomatenmark, zweifach konzentriert

3 Knoblauchzehen, in hauchdünne Scheiben(!) geschnitten (z.B. mit dem Trüffel-Hobel)

250ml Petersilie, glatt, fein gehackt

190ml Olivenöl, Extra Virgin

250ml Parmesan, frisch geraspelt

Pfeffer, nach Geschmack

Nudeln ‚al dente‘ kochen. Restliche Zutaten zu einer Sauce zusammenrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Spaghetti direkt auf die vorgewärmten Teller auffüllen, einen ‚Klacks‘ ‚Pavarotti‘ auf die Spaghetti geben und mit zwei Gabeln Nudeln und Sauce vermischen.

Wie befürchtet, ist der Geschmack der Tomaten-‚Sauce‘ durch die Petersilie ganz anders, als die von Christels. Überraschender Weise ist auch das Original sehr für die Zubereitung in einer Schnell-Küche geeignet: Durch die extrem dünnen Knoblauch-Scheiben müssen diese nicht erst durch das Erhitzen im Öl ihre Schärfe verlieren und man kann die Sauce kalt anrühren.

Wir nehmen nur 200g Nudeln für die angegebene Saucen-Menge und teilen dies dann auf 2 Teller.

