

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Colourbox



Strozzapreti à la Maurizio

Zutaten für 4 Personen:

400 g Hartweizengrieß (Semola di grano duro rimacinata)
ca. 200 ml warmes Wasser
1 Prise Salz
(Optional: 1 TL Olivenöl für mehr Elastizität)

Zutaten für das Muschelgericht:

500 g frische Miesmuscheln, gründlich gewaschen und entbartet
10 ml Olivenöl extra vergine
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 kleine rote Chilischote (optional, fein gehackt)
200 ml trockener Weißwein
2 TL Mohnsamen, leicht angeröstet
100 g Pecorino Romano, frisch gerieben
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Handvoll frische Petersilie, grob gehackt
Etwas Zitronenabrieb (optional)

Erster Schritt: Die Zubereitung der Strozzapreti

1. Hartweizengrieß mit Salz mischen, Wasser nach und nach einkneten, bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht (ca. 10–15 Minuten kneten).
2. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.
3. Teig in Stücke schneiden und jeweils zu bleistiftdünnen Rollen formen.
4. Jedes Stück in ca. 5 cm lange Stücke teilen.
5. Nun jedes Teigstück auf einen Holzspieß legen, leicht andrücken und mit den Fingern über den Spieß rollen, sodass sich das Teigstück spiralförmig um den Spieß windet.
6. Vom Spieß vorsichtig abziehen und auf ein bemehltes Tuch legen. (Nicht zu stark drücken – die Pasta soll ihre Form behalten und innen hohl bleiben.)

Zweiter Schritt: Die Zubereitung der Miesmuscheln:

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch und die Chilischote darin kurz anschwitzen – nicht bräunen! Die gewaschenen Muscheln hinzufügen. Anschließend mit Weißwein ablöschen. Den Topf zudecken und 5–7 Minuten dämpfen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Alle nicht geöffneten Muscheln entsorgen. Den Sud durch ein feines Sieb gießen und auffangen.

Dritter Schritt: Strozzapreti kochen

Die Strozzapreti in reichlich Salzwasser ca. 2–3 Minuten kochen – oder bis die Pasta oben schwimmt und al dente ist. Etwas Kochwasser aufbewahren.

Vierter Schritt: Alles miteinander verbinden

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die frisch gekochten Strozzapreti darin schwenken. Etwas Muschelsud und etwas vom Kochwasser zugeben und zu einer cremigen Konsistenz rühren. Nun werden die Muscheln hinzugefügt. Jetzt die Mohnsamen, Pfeffer und etwa die Hälfte vom Pecorino unterheben und alles kurz durchziehen lassen.

Fünfter Schritt: Finalisieren & Servieren

Die Pasta mit Muscheln auf Tellern anrichten, mit der gehackten Petersilie, dem restlichen Pecorino und etwas Zitronenabrieb garnieren und sofort servieren.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Tipp:

Der Holzspieß-Trick macht die Strozzapreti besonders authentisch – durch die Rillen haftet die Sauce perfekt.