



STEFAN MAIWALD
SPITZENKOCH
IN SIEBEN TAGEN
Ein Selbstversuch

dtv
DIGITAL

für seine geradezu pedantische Suche nach Qualität, sondern auch dafür, aus den einfachsten Produkten Großartiges zu zaubern. Sein Königsgericht ist daher lächerlich simpel: Spaghetti mit Tomaten, Peperoncini, Knoblauch, Zwiebeln und Parmesan. Ende. Den Teller bietet er seit 45 Jahren an. Das muss man sich nicht nur trauen, das muss man auch [noch] gekonnt durchziehen. Der andere große alte Mann der italienischen Küche, Gualtiero Marchesi, ist da schon deutlich präventiöser: Sein Markenzeichen ist Risotto mit Goldkruste. Ja, echtem Blattgold, das ausdrücklich mitgegessen werden soll.

Und warum ist Aimos Teller eines der

berühmtesten Haute-Cuisine-Gerichte? So berühmt, dass er bei anderen Spitzenköchen der Welt einfach »Aimos Pasta« heißt und Stammgast Leonard Bernstein die Kreation mit Beethovens Neunter verglich? Das würde ich sogleich herausfinden. Deswegen kommt hier, live aus Aimo Moronis Küche, das Rezept. Ich darf sogar bei seinen Souschefs Alessandro Negrini und Fabio Pisani mithelfen und die Zwiebeln schneiden. Der US-Koch und Autor Anthony Bourdain schrieb ja einmal, dass sich jeder Neu-Koch dieser Welt in jeder Küche sofort Respekt verschaffen könne, indem er alles schnell und gut schneidet. Lassen Sie es mich so formulieren: Ich hätte höchstens weniger

Respekt bekommen, wäre ich im Minirock und auf High Heels in die Küche stolziert. Aber ich war auch richtig, richtig nervös.

Die Zwiebeln aus Tropea (»nur aus Kalabrien, nur aus Tropea!«, ruft Aimo mehrmals) werden mit den eher süßlichen Sponzale-Zwiebeln aus dem Salento gemischt. Beide Arten sind länglich, haben kaum eine ausgeprägte Knolle und werden zunächst der Länge nach einmal geteilt und dann leicht diagonal und immer mit einer wiegenden Bewegung dünn geschnitten. (Bei Profis wie Alessandro wippt der ganze Körper leicht mit.) In einer Schüssel mischt Alessandro das Schnittgut durch. Zudem köchelt ein Gemüsefond⁴ vor sich hin.

Jetzt werden ein paar Knoblauchzehen gesäubert und entseelt – die etwas dunkler gefärbte, meist grünliche *anima* in ihrer Mitte wird entfernt, eine echte Sterneköche-Sache: Die Seele ist etwas bitter, was für Knoblauch-Mittelbegabte wie mich aber kaum zu schmecken ist. Die Zehen werden richtig schön klein gehackt und in ein winziges Schüsselchen Olivenöl gegeben. In einer ordentlich großen Pfanne wird die Öl-Knoblauch-Mixtur dann unter Zugabe von noch mehr Öl⁵ erhitzt, und dann kommen die Zwiebeln hinein. Die Geheimzutat: ein harmloses Lorbeerblatt, unzerteilt und untergerührt.

Nun sind endlich die Spaghetti am Zug, genauer Spaghettoni, die etwas

dickere Variante, eine bis anderthalb Minuten weniger lang gekocht, als auf der Packung angegeben ist. (Das macht jeder Italiener so, von der Hausfrau bis zum Sternekoch.) Die Zwiebeln werden gesalzen, rigoros mit Meersalz von den Salinen der Insel San Pantaleo vor der Westküste Siziliens⁶. Auch eine Kelle Gemüsefond kommt hinzu. Alessandro holt drei rote Peperoni, entfernt die Kerne, hackt sie klein und gibt sie in die Zwiebelpfanne. Eine große Tomate (ausnahmsweise ohne bestimmte Herkunft, hier entscheidet Aimo nach der Frische der Ware) wird zerrupft – ja, einfach mit den Händen zerrupft – und ebenfalls in die Pfanne gegeben. Es folgen die abgetropfte Pasta und noch