

## Rezept des Monats August 2020

### Pasta alla Norma

\*\*\*\*\*

Ich habe eine neue Lieblingskolumnistin für Essen und anständige Rezepte gefunden. Neu heisst hier nicht viel. Ich habe eine Menge Lieblingskolumnisten und -kolumnistinnen. Mittlerweile bin ich alt genug, mich an einige viele zu erinnern. Und mittlerweile sind einige in dem Alter, in dem sie bereits gestorben sind, wie [Gerd von Paczensky](#), [August F. Winkler](#) und der von mir innigst geliebte und höchstgeschätzte [Wolfram Siebeck](#).

Letzterer schrieb bis zu seinem Ende den [Zeitschmecker](#) in der Zeitschrift «Die Zeit». Und erscrieb und erdinierte sich das [Bundesverdienstkrenz](#). Neben diesen offiziellen Bundesweihen konnte er sogar eine tragende Rolle in der Augsburger Puppenkiste ergattern. In Personalunion mit Gerd von Paczensky spielte er im [Sams](#) den Restaurantkritiker Paczybeck – grandios.

Für mich eine der grössten Weihen überhaupt !!!

Nach seinem Tod suchte man einen neuen Zeitschmecker. Aber wer passte schon in die übergrossen Schuhe des Herrn Siebeck? [Elisabeth Raether](#) traute sich das mit der regelmässigen Rubrik «[Wochenmarkt](#)» zu. Allerdings ohne Siebeck zu imitieren. Sie bewahrt sich ihre Eigenständigkeit und schreibt die Kolumne eher im Geiste Siebecks als so wie Siebeck.

In ihrer ersten als Buch erschienen Rezeptesammlung fand ich die [Pasta alla Norma](#). Das sind Teigwaren mit Auberginen. Und ich hatte bis vor kurzem eine Heidenangst vor Auberginen. Weil die nach nichts schmeckten und immer wattig daherkamen. Bis ich ein Rezept von [Claudio del Principe](#) fand. Mittlerweile übrigens auch einer meiner Lieblingskolumnisten. Dazu vielleicht später an dieser Stelle.

Jetzt zu Frau Raether, deren Pasta alla Norma hier gerne weitergebe.

Man nehme:

2 kleine Auberginen, Principe verwendet am liebsten die länglichen, nicht die runden; aber die ersteren findet man hier nicht oft

Olivenöl

Knoblauch gehackt nach Gusto, ich nehme gerne etwas mehr vom frischen

500 g geschälte Tomaten, geht auch aus der Dose, aber jetzt sind sie hiesig und frisch

Salz und Pfeffer

Basilikum

100 g Pecorino, Parmesan oder Grana gehen auch

300 g kurze Teigwaren wie Penne oder Rigatoni

Und so wird's gemacht:

Die Auberginen werden in mittelgrosse Würfel geschnitten. Ob sie jetzt 1 cm Kantenlänge haben oder mehr oder weniger ist nicht sooo wichtig. Wichtiger könnte sein, das Gemüse eine halbe Stunde in kaltes Wasser einzulegen. Ich dachte, sie würden sich dann vollsaugen und noch mehr nach weniger als nichts schmecken. Aber das aufgesogene Wasser sorgt dafür, dass die Auberginen sich nachher in der Pfanne nicht so unordentlich mit viel Fett übersaugen würden.

Die Würfelchen werden nun in einer beschichteten Pfanne in heissem Olivenöl gebraten. Während des Bratens immer wieder drei, vier Esslöffel Wasser dazugeben, damit die Auberginen nicht anbrennen. Eine gute Idee ist, dazu vom kochenden Nudelwasser zu nehmen. Das Wasser schmeckt dann nach etwas mehr.

Den Pfannendeckel lässt man am besten die meiste Zeit geschlossen. Die Auberginenwürfelchen sollten weich sein, bevor der Knoblauch dazu kommt. Jamie Oliver – so schreibt Raether – schneidet in seinem Rezept an dieser Stelle eine rote Chilischote in die Pfanne – eine sehr gute Idee, meint Frau Raether.

Das Ganze kurz weiterdünsten. Dann Tomaten unterrühren, salzen und pfeffern und die Sauce einkochen, bis sie eindickt, was bei mittlerer Hitze fünf Minuten dauern kann.

Zum Schluss mengt man das gehackte Basilikum unter. Die al dente gekochte Pasta tropfnass in die Sauce geben. Den geriebenen Käse drüber, durchmischen und servieren.

Buon appetito!