



Jacob Kenedy

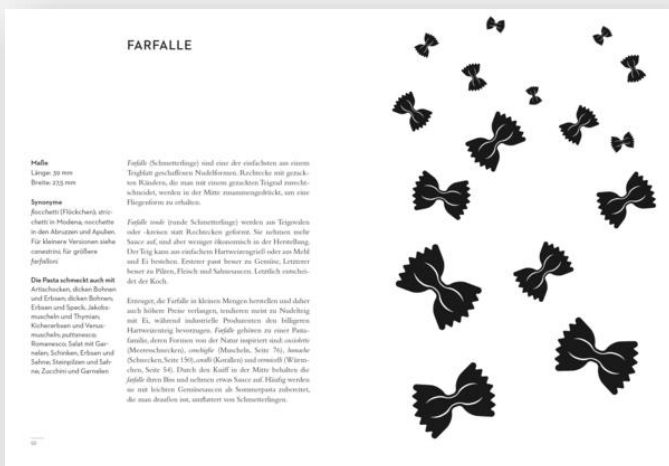
Die perfekte Form + die perfekte Sauce = Die Geometrie der Pasta ★★★★★

Design: Caz Hildebrand

Dumont 2019 · 288 S. · 28.00 · 978-3-8321-9955-5

Susi und Strolch sind liebevoll mit einem Spaghetti verbunden, in Don Camillos Rückkehr schaufelt sich der listige Priester in einer Szene riesige Gabelrollen voll Nudelfäden in den Mund, und Hildegard (Evelyn Hamann) ist beim Essen gefesselt, weniger von

der Liebeserklärung als vom Anblick des Verehrers (Loriot bzw. Vicco von Bülow), klebt ihm doch irritierenderweise an unterschiedlichen Bereichen seiner Ober- und Unterlippe immer dasselbe Nudelstück. Egal, ob die „liebgehassten“ Ravioli aus der Dose oder die Fertigpackung mit dem italienisch klingenden Namen. Nudeln gehen immer! Bei Kindern und Erwachsenen, wenn es schnell was Leckeres zu essen geben soll, beim Camping, in der Ferienwohnung oder mit der Nudelmaschine und viel Muße handgemacht.



Jacob Kenedy und Caz Hildebrand haben sich fünf Jahre mit dem Thema „Pasta“ (und zwar der italienischen, es gibt ja auch noch die asiatische) beschäftigt und ein wunderbares Buch konzipiert. Welche Nudelsorten gibt es, welche Form passt zu welcher Soße und wie lässt sich der Umriss der Pasta anschaulich grafisch illustrieren. Die schwarz-weißen Zeichnungen von Caz Hildebrand der an die 100 unterschiedlichen Nudelformen sind so plakativ und außergewöhnlich, dass ich mich im Alphabet der Pasta von A bis Z vorarbeiten MUSSTE.

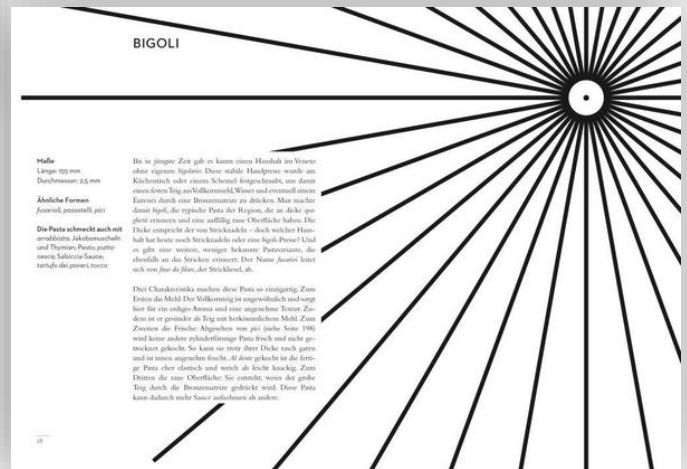
Und das nicht nur wegen der wunderbaren Illustrationen.

Auch die Maße und Synonyme sind lesenswert. Wie lang sind Tortellini, wie breit Tagliatelle, wie winzig die kornförmigen Orzo/Riso und wieviel größer ist der Durchmesser der Spaghetti im Gegensatz zur Spaghettoni? Die Sinnverwandtschaft der Cappelletti als Priesterhüte, der Penne als kleine Schnurrbärte oder der Orecchiette als Priesterohren muss man nicht wirklich kennen, die detaillierten Erklärungen sind jedoch äußerst interessant.



Faszinierend finde ich zudem die Rezepte von Jacob Kenedy und seine Hinweise, dass die jeweilige Pasta auch mit alternativen Zutaten schmeckt. Beispielsweise lässt sich die Linguine anstatt mit Muscheln (alle Vongole) auch mit Semmelbröseln, Brokkoli, Linsen oder Zucchini Blüten kombinieren.

Als Basis für die Herstellung der perfekten Nudel liefert das Buch direkt zu Beginn wichtige Hinweise und Mengenangaben für drei Grundteige sowie Rezepte für die legendäre Tomatensauce. In der Variante „leicht“ für filigrane Pastaformen, bis hin zur kräftigen, stark eingekochten roten Sauce, die für die Würzung von dicken und geriffelten Nudeln besser geeignet ist.



„Die Geometrie der Pasta“ ist ein ganz besonderes Kochbuch, bei dem sogar die Lesebändchen in schwarz und weiß passend eingefärbt sind. Als Gesamtpaket wunderbar und sehr empfehlenswert!

© der Bilder bei Designerin / Verlag