

Seit ich vor einiger Zeit im **Gallo Nero an der Karolinger Straße** frische Steinpilze mit Salsiccia serviert bekam, bin ich ein Fan dieser italienischen Bratwurst. Ungefähr einmal im Monate kaufe ich daher beim italienischen **Feinkostladen Centro an der Ackerstraße** frische Salsiccia ein. Die Sorianos beziehen die Wurst aus ihrer Heimat in den Abruzzen, woher sie einmal wöchentlich per Kühltransport geliefert wird. Das Kilo kostet um die 10 Euro. Weil ich aber nie ein ganzes Kilo brauche, friere ich die Salsiccia portionsweise ein. In der Originalverpackung hängt sie am Stück, und ich zerteile sie in Stücke von üblicher Bratwurstlänge, die dann in der Box ins TK-Abteil kommen. Eigentlich handelt es sich um eine grobe Bratwurst aus Schweinefleisch im Naturdarm. Das Besondere ist die Würzung, die einfach nur superitalienisch ist. Allerdings ist die Salsiccia ziemlich fett, und deshalb muss sie richtig ausgebraten werden.

So nutze ich sie auf zweierlei Weise: Am Stück auf dem Holzkohlegrill, wo sie schön knusprig von außen wird und viel Fett abgibt, oder aber in kurze Stücke geschnitten und in der Pfanne ausgelassen. Im Prinzip wird die Salsiccia so zur Basis von Pasta-Zubehör – zusätzliches Fett ist unnötig. Gestern probierte ich es einmal mit grünem Spargel, den ich persönlich dem weißen sogar vorziehe. Da bei „trockenen Soßen“ zur Nudel immer ein wenig Kochwasser gebraucht wird, ist es wichtig, das Wasser für die Pasta – in diesem Fall die Spaghetti – so früh aufzusetzen, dass die Nudeln kochen, während du die letzten Handgriffe an der Beilage unternimmst. Für zwei Personen brauchst du ein Bund grünen Spargel (= ca. 500 Gramm) und etwa 250 Gramm von der Salsiccia. Das ist alles.

Wie gesagt: Die Wurst schneidest du in halbfingerlange Stücke und gibst sie in die heiße Pfanne, die auf Stufe 4 oder 5 (E-Herd) steht. Damit das Fett schön ausbrät, musst du die Pfanne oft rütteln und die Stücke wenden. Hat sich ein Fettfilm in der Pfanne gebildet, drehst du die Flamme auf Stufe 6 oder 7, um die Wurst knusprig zu braten. Das alles dauert vielleicht sieben oder acht Minuten. Entweder vorher oder gleichzeitig bereitest du den Spargel vor. Und zwar schneidest du das holzige Ende und das Spargelköpfchen ab. Die Enden kommen weg, die Köpfe bewahrst du auf. Die Stangen zerlegst du dann jeweils in drei oder vier Stücke. Schick ist es, sie schräg anzuschneiden, am Geschmack ändert das nichts.

Wenn die Salsiccia-Stücke schön braun sind, nimmst du sie aus der Pfanne und wirfst stattdessen die Spargelstücke hinein. Die brätst du jetzt bei recht hoher Hitze bis sich braune Stelle bilden. Das wird um die fünf bis acht Minuten dauern. Dabei dauernd durchrühren oder

-schwenken, damit nichts anbrennt. Inzwischen sollten die Spaghetti im Topf sein und kochen. Nun gibst du die Wurst zum Spargel, würzt mit reichlich gemahlenem Schwarzpfeffer und vorsichtig(!) mit Salz. Dann löffelt du so um die sieben, acht Esslöffel Nudelwasser in die Pfanne und löst damit durch Kratzen mit dem Holzlöffel die angesetzten Röststoffe. Ist das passiert, drehst du die Platte runter auf 1. In dem Zustand warten der grüne Spargel und die Salsiccia auf ihre Verwendung.

Sind die Spaghetti fertig, füllst du die Beilage in eine Schüssel und drehst die Flamme unter der Pfanne noch einmal auf Stufe 6 oder 7. Da hinein gibst du nun die gekochten Spaghetti und schwenkst sie ordentlich durch. Übrigens: Diese Methode ist IMMER zu empfehlen, wenn du zu den Spaghetti etwas servierst, was NICHT in einer Sahne- oder Tomatensoße schwimmt; die Pasta kriegt so die optimale Konsistenz. Auf den Tisch gehört geriebener Pecorino (in diesem Fall besser als Parmesan...) sowie die Pfeffermühle und Meersalz zum Nachwürzen. Die einzige denkbare Variante besteht darin, dem grünen Spargel am Ende seiner Bratzeit eine Nuss Butter zu spendieren, damit er schön glänzt.

Ausgangspunkt war ja die Salsiccia. Und die kannst du auf die beschriebene Weise mit einer ganzen Reihe anderer Gemüse kombinieren; ich tu das mit Fenchel, Zucchini und Paprika. Und natürlich passt die Wurst gut zu Pilzen, insbesondere natürlich ganz frischen, aromatischen Steinpilzen.