

Bekanntlich ist die Bedeutung des italienischen Wortes „Pesto“ eigentlich „Paste“. Laut **Wikipedia** ist eine Paste „ein Feststoff-Flüssigkeitsgemisch (Suspension) mit einem hohen Gehalt an Festkörpern. Pasten sind nicht mehr fließfähig, sondern streichfest“. Damit ist alles über die Beschaffenheit von Pesto gesagt. Das Gros der Esser versteht unter **Pesto** meistens das „Pesto [alla]Genovese“ und kauft es gern im **Gläschen von Bertolli**. Bekanntlich arbeitet die Werbefigur des Herstellers, ein italienisches Vollweib namens **Claudia Bertani**, im Winter für **Mon Chéri** und wurde auch schon auf dem Sozius der Ramazotti-Vespa gesehen. Und bis vor knapp zwanzig Jahren wusste Otto Sauerbratenesser noch gar nicht, was das ist, was der Nudelbaumzüchter auf seine Spaghetti schmiert. Hört sich ja auch bescheuert an: Pesto auf Pasta... Nun wissen wir ja alle, dass Convenience-Zeug gern mal doppelt, dreifach und vielfach teurer ist als dieselbe Speise selbstgemacht – wo man dann weiß, was drin ist. Deshalb dreht sich die heutige Anleitung um selbstgemachtes Pesto.

Vor Jahren habe ich einen Geschäftsplan für eine Schnellrestaurantkette namens „Presto Pesto“ entworfen und mir den Namen sowie die entsprechenden Domains schützen lassen – so vernarrt war ich in die italienische Matsche. Vor allem der/die/das Basilikum hatte es mir angetan, und ich plante ernsthaft, Basilikum-Plantagen in ehemaligen Fabrikhallen nach dem Prinzip illegaler Hanfpflanzungen zu betreiben. Denn ohne **FRISCHES** Basilikum kein Genoveser Pesto! In selbiges gehören geröstete Pinienkerne als zweiter Aromat. Und damit haben wir schon fast das Universalrezept für Pesto: Du brauchst eine Sorte Kräuter (oder Gemüse), eine Sorte Nüsse (Kerne), gutes Öl und geriebenen Käse. Knoblauch gehört meistens als Würze dazu, notfalls bisschen Salz.

## Rotes Pesto

Bei der Creme aus Genua sind es: Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl. Nun haben wir von einem befreundeten Garteninhaber wie jedes Jahr einen Haufen frischer Walnüsse bekommen. Daraus bereite ich ein rotes Pesto. Für 400 Gramm Paste brauchst du: 150 Gramm getrocknete Tomaten (die nach dem Einweichen dieses Gewicht aufweisen sollten, dazu gleich mehr...), 100 Gramm geröstete Walnuskerne, 50 Gramm frisch geriebenen Parmesan, eine Knoblauchzehe und mindestens 100 Gramm bestes Olivenöl.

Getrocknete Tomaten bekommst du auf verschiedene Weise: Manchmal findet man die in der Gemüsetheke, oft kriegst du sie in sehr guter Qualität, aber sauteuer (125 Gramm für 1,99) in Beutelchen von Seeberger und meistens stehen im Exotenregal auch Gläser mit

eingelegeten getrockneten Tomaten. Letztere nehme ich nur im alleräußersten Notfall, weil ich a) nicht weiß, was drin ist, b) die gewürzt sind und c) das Öl meist von minderer Qualität ist. Ansonsten legst du die Tomaten für ca. eine Stunde in warmes Wasser, drückst sie aus und schneidest sie in beliebig feine Streifen oder Stücke. Frische Walnüsse sind am besten ab etwa Mitte September bis in den November hinein. Nach dem Knacken solltest du 100 Gramm davon haben, die du in einer trockenen Pfanne so lange röstet, bis sich erste schwarze Spitzen bilden. Anschließend kannst du die Kerne anmörsern. Wie fein Tomaten und Nüsse sein müssen, hängt von der Kraft deines Mixers bzw. Pürierstabs ab. Nun reibst du die 50 Gramm Parmesan und hackst eine gehäutete Knoblauchzehe.