



kernser

SCHWEIZER PASTA



ENTDECKE DEN GESCHMACK VON PASTA

Tipps der ersten Pasta-Sommelière der Schweiz

NACH WAS SCHMECKT EIGENTLICH PASTA?

Für die meisten Schweizer*innen ist Pasta ein Grundnahrungsmittel und eine simple Selbstverständlichkeit. Dabei steckt so viel Fachwissen und Handwerk in der Produktion unserer Schweizer Pasta. Es ist höchste Zeit, auch bei Grundnahrungsmitteln genauer hinzuschmecken.

Wir erstellen unseren Teig nicht mit einem Extruder in wenigen Sekunden, sondern er wird richtig geknetet. Wo grosse Pasta-Produzenten 10'000 kg in der Stunde produzieren, schaffen unsere Anlagen gerade mal 500 kg. Denn unsere Pasta läuft nicht in 2 Stunden durch einen Trockner, sondern wird bis zu 16 Stunden sanft und schonend getrocknet. Der Geschmack der natürlichen Rohwaren wird dadurch optimal erhalten. Diese Produktionsphilosophie kostet uns Zeit und Geld – aber wir tun es aus Überzeugung. Doch nach was schmecken Teigwaren eigentlich genau?

Lassen Sie sich von unseren Kernser Pasta Spezialitäten überraschen und inspirieren: Ronya Studer, die erste Pasta-Sommelière der Schweiz, hat für uns herausgefunden, welche Geschmacksnoten es zu entdecken gibt.

Mit Liebe aus der Zentralschweiz
dein Kernser-Pasta Team



Pasta-Sommelière



Ronya Studer

Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF/ SHL
Lehre als Gastronomiefachassistentin
Sommelière mit eidg. Fachausweis
Dipl. Sommelière Professionnelle
Sommelière WSET Level 3

Lieblingspasta:
Zitronen-Tagliatelline mit Crevetten

Was ist ein Sommelier?

Spricht man heute von einem Sommelier, dann meint man den Weinsommelier. Es gibt jedoch mittlerweile auch viele andere Sommeliers wie z.B. den Wasser-, Käse-, Sake-, Bier-, Brot- oder jetzt auch der Pasta-Sommelier. Die wichtigste Tätigkeit eines Sommeliers ist es, die perfekten Kombinationen von Getränken und Speisen zu finden.

Warum bist du die erste Pasta-Sommelière der Schweiz?

Als professionelle Sommelière beschäftige ich mich intensiv mit Degustieren, Geschmäckern und Aromen. Allerdings hatte ich mich nie mit dem Geschmack von Pasta auseinandergesetzt - obwohl es in der Schweiz ein sehr beliebtes Grundnahrungsmittel ist. Es ist Zeit, dass wir Pasta dieselbe Aufmerksamkeit schenken wie einem Glas guten Wein. Den Geschmack und die Kombinationsmöglichkeiten von richtig guter Pasta genauer zu erkunden und zu beschreiben war für mich eine spannende Herausforderung.

UrDinkel Hörnli mit Ei

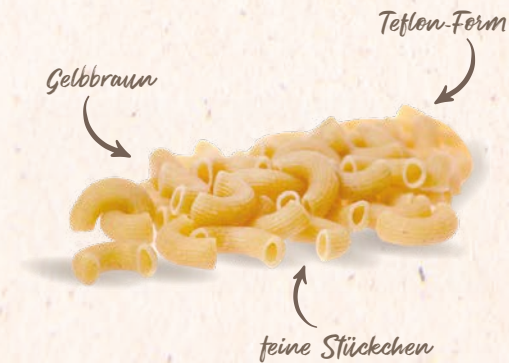
«Die UrDinkel Amori sind nussiger und schmecken vegetabler als Hartweizenpasta. Noten von Getreide sowie Kamille und Pilzen sind im Gaumen spürbar. Das Aroma kann als leicht würzig und blumig beschrieben werden.»



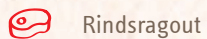
Gaumen

- vegetabil
- Kamille
- Nuss
- leichte Würze
- Tee, blumig
- leicht pilzig

Visuelle Betrachtung



Unsere Empfehlung zu UrDinkel Hörnli mit Ei



Rindsragout



Poulet & Spargel



Zucchini-Würfel
& Fetakäse



Aubergine &
getrocknete Tomaten

UrDinkel Amori ohne Ei

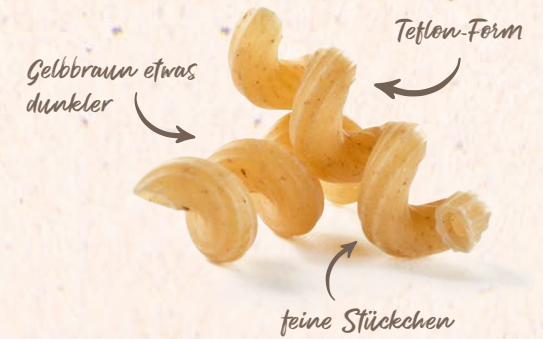
«Die UrDinkel Amori sind nussiger und schmecken vegetabler als Hartweizenpasta. Noten von Getreide sowie Kamille, Pilzen und Anis sind im Gaumen spürbar. Das Aroma kann als leicht würzig und blumig beschrieben werden.»



Gaumen

- Getreide
- Kamille
- leichter Anis
- vegetabil
- blumig
- Nuss

Visuelle Betrachtung



Unsere Empfehlung zu UrDinkel Amori ohne Ei



Poulet an
Estragonsauce



heisser Schinken
an Senfsauce



Spinat &
Pinienkerne



Sardellen, Oliven,
Knoblauch & Kapern

Rustico Hartweizen ohne Ei

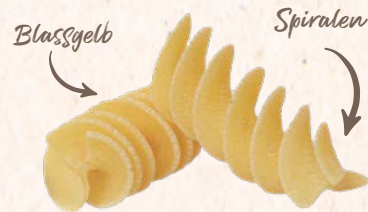
«Durch die traditionell in Bronze geformte Oberfläche, hat die Rustico Pasta eine raue, leicht poröse Haftung. So verbinden sich Saucen optimal für mehr Genuss. Zusammen mit den Aromen von leichtem Anis sowie Nuss-Aromatik, ist die Pasta ein passender Begleiter zu vielen Gerichten.»




Gaumen

- hefig
- leicht nussig
- Mehl
- leichter Anis


Visuelle Betrachtung




Unsere Empfehlung zu Rustico Hartweizen ohne Ei

 in Rotwein gekocht mit Feta

 alle vongole

 Burrata e pomodoro

 Pilzgulasch oder Rindsgulasch

Tagliatelline Zitrone

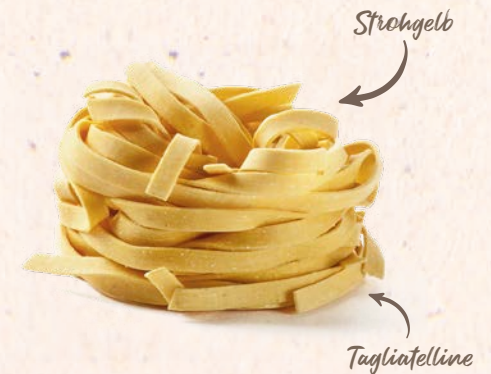
«Die strohgelbe Zitronen-Tagliatelline mit ihrer feinen Textur und Aromen von Zitrus, Grapefruit und Zitronengras ist eine frühlingshaft Pasta und ein passender Begleiter zu diversen erfrischenden Gerichten. Dazu kommen Noten von Holunder, Oregano sowie Tonkbohne, welche die Pasta-Aromen abrunden.»




Gaumen


- Zitrus, Grapefruit
- Quitte
- Holunder
- Oregano, Rosmarin
- Zitronengras
- Tonkbohne


Visuelle Betrachtung




Unsere Empfehlung zu Tagliatelline Zitrone

 Lachs oder Crevetten mit Kresse

 Venus-Muscheln

 Spinat & Ricotta

 Tomaten & Feta

Profitipp
Gerichte mit Rosmarin, Ingwer, Pfefferminze oder Basilikum verstärken die Zitronen Aromen.



ZITRONEN TAGLIATELLINE MIT LACHSFORELLE

Rezept von Ronya Studer der ersten Pasta-Sommelière der Schweiz

Rezept für 4 Personen:

400 g Kernser Zitronen Tagliatelline	<u>Beurre Blanc</u> 75 g Schalotten 80 g Butter 125 g Weisswein 150 g Geflügelfond	<u>Kresse-Röstzwiebel- Peperoncini</u> 40 g Kresse 30 g Röstzwiebeln 25 g Peperoncini, gehackt
<u>Lachsforelle</u> 200 g Lachsforelle ohne Haut 100 g Butter Salz & Pfeffer Zitronenzesten	<u>Estragonöl</u> 100 g Estragon 250 g Rapsöl	20 g Rapsöl 10 g Essig weiss 2 Stk Radieschen gehobelt Salz & Pfeffer

Lachsforelle: Lachs in vier gleich grosse Tranchen schneiden und mit Salz, Pfeffer sowie Zitronenzesten würzen. Alles zusammen, inkl. Butter, in einen Vakuumbbeutel geben und zu 100% vakuumieren. Das Ganze in einem Wasserbad bei 52°C ca. 20 Minuten garen. Kernser Zitronen Tagliatelline in siedendem Salzwasser al dente kochen.

Beurre Blanc: Schalotten in Butter andünsten und mit Weisswein ablöschen. Diesen zur Hälfte reduzieren, Geflügelfond dazugeben, aufkochen und zusammen mit der kalten Butter mit dem Stabmixer schaumig aufmixen. Gebundene Beurre blanc darf nicht über 60°C erhitzt werden. Mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und Cayenne würzen.

Estragonöl: Öl auf 60°C erhitzen. Estragon begeben und alles zusammen 5 Minuten mixen. Durch ein Sieb passieren und sofort kühl stellen.

Kresse-Röstzwiebel-Peperoncini: Alle Zutaten zusammen mischen, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kernser Tipp: Das Estragonöl sollte kühl gelagert werden. Die Röstzwiebeln nicht zu früh marinieren, damit sie schön knusprig bleiben. Die Pasta mit der Sauce mischen und auf dem Teller anrichten. Den Fisch vorsichtig verzupfen und über die Pasta legen, mit dem Estragonöl das ganze Gericht beträufeln. Zum Schluss die Garnitur über das Gericht verteilen. Alternative Anrichteweise: Die Lachsforellentranchen leicht versetzt zu den aufgerollten Tagliatellen in der Mitte des Tellers anrichten. Für einen schönen Effekt das Estragonöl unter die Beurre blanc mischen und zum Fisch anrichten. Kresse-Röstzwiebeln-Peperoncini über den Fisch verteilen.

Tagliatelline Safran

«Aromen von Safran, leicht erdigem Sandelholz, Nuss und Kamille begrüßen die feine Textur der Safran-Tagliatelline.»



Tagliatelline Steinpilz

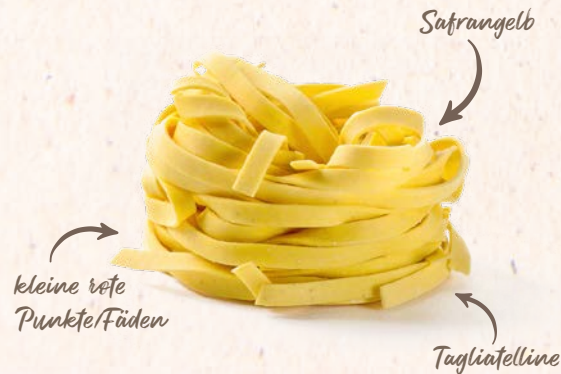
«Ein kleiner Kuss des Herbstes: aromatische Steinpilz-Tagliatelline mit Aromen von verschiedenen Pilzen, Muskatnuss und Sternanis.»



Gaumen

- Safran
- leicht erdig
- Sandelholz-Note
- nussig
- Kamille
- Vanille

Visuelle Betrachtung




Gaumen

- Pilzaromatik
- erdig, Waldboden, Laub
- Hopfen
- Umami
- Muskatnuss, Majoran
- Anis, Sternanis


Visuelle Betrachtung




Unsere Empfehlung zu Tagliatelline Safran

 Pouletstreifen & getrocknete Tomaten


 Lauch


 Miesmuscheln


 Mangold, Mandeln & Karotten


Profitipp
Gerichte mit Orangenblüten, Muskatnuss und Salbei verstärken die Safran-Aromen.

Unsere Empfehlung zu Tagliatelline Steinpilz

 frische Steinpilze & Thymian

 Rehschnitzel an Cranberry-Rahmsauce

 Aglio e Olio

 Wachtelbrust an Weinsauce

Profitipp
Gerichte mit Bärlauch, Basilikum oder Lavendel verstärken die Steinpilz-Aromen.

Tagliatelline Marroni

«Herbstliche und winterliche Grüsse mit Aromen von Kastanien, Muskatnuss, Sandelholz, Sellerie, leichtem Anis und Zimt begleiten die Tagliatelline Marroni.»



Gaumen


- Marroni
- Muskatnuss
- Sandelholz
- Sellerie
- Lindenblüte
- leicht zimtig, Anis


Visuelle Betrachtung




Unsere Empfehlung zu Tagliatelline Marroni

 gegrillter Kürbis & Apfel

 gebratener Randen

 Wildschwein & Kürbis

 Hirschschnitzel mit Traubensauce

Profitipp

Gerichte mit Muskatnuss, Orangen, Kaffee oder Ingwer verstärken die Marroni-Aromen.

Tagliatelline Bärlauch

«Der berauschende Duft des Waldes im Frühling. Die hellgrünen Bärlauch-Tagliatelline mit ihrer feinen Textur und mit Aromen von Bärlauch, Knoblauch, Spinat und Sellerie harmonieren wunderbar mit Basilikum, Oregano, Schnittlauch und Zwiebeln.»




Gaumen


- Knoblauch
- Bärlauch
- Spinat
- Sellerie


Visuelle Betrachtung




Unsere Empfehlung zu Tagliatelline Bärlauch

 Forellenfilets

 Kalbsmedaillons an Morchelsauce

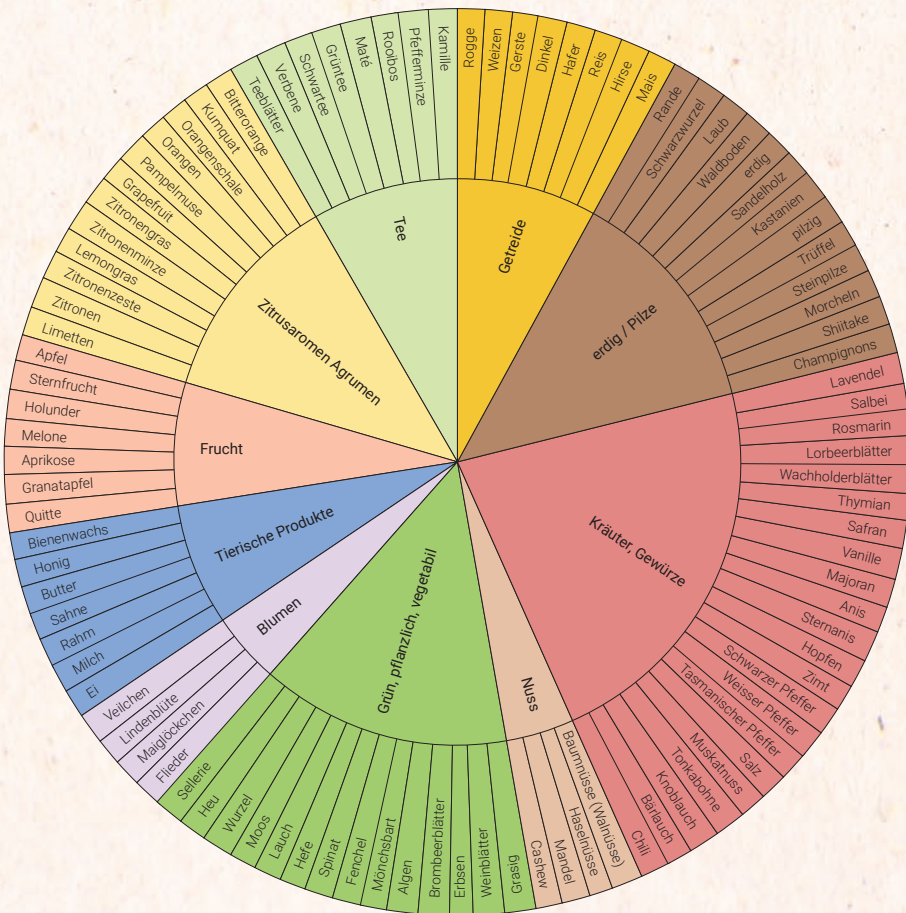
 Baumnüsse und Basilikum

 Rohschinken

Profitipp

Mischen sie kleingehackten, frischen Bärlauch unter die Pasta. Allerdings erst, wenn die Pasta schon gekocht ist, da durch die Hitze die Schwefelverbindungen zerstört werden und der Bärlauch sonst die Aromen verlieren würde.

Pasta Aroma-Rad



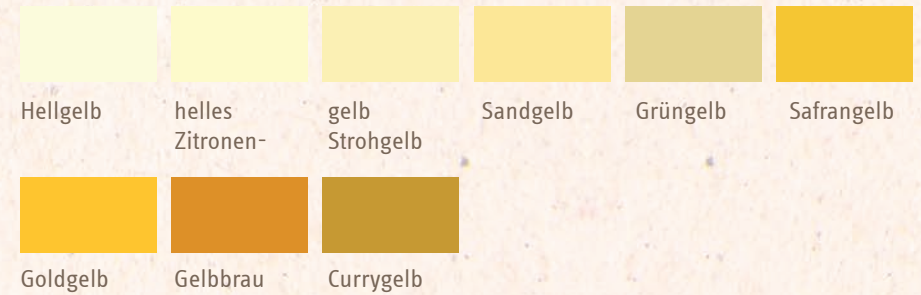
Und was schmeckst du? Mach den Test mit deiner Lieblingspasta!

1. Probier die Pasta ohne Sauce und versuche den Geschmack zuzuordnen.
2. Welche Farbe hat die Pasta? Was könnte dazu passen?
3. Füge deine Lieblingsauce dazu und genieße das Geschmackserlebnis.

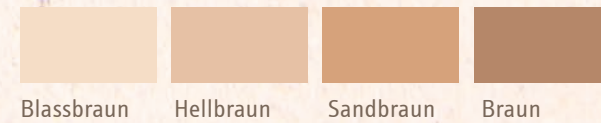
Wir wünschen en Gute!

Pasta-Farben

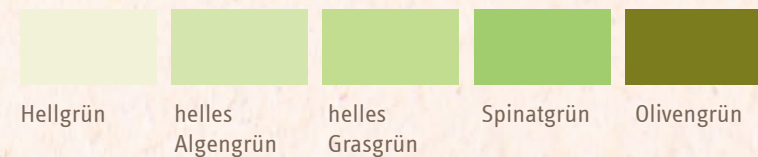
Gelbtöne



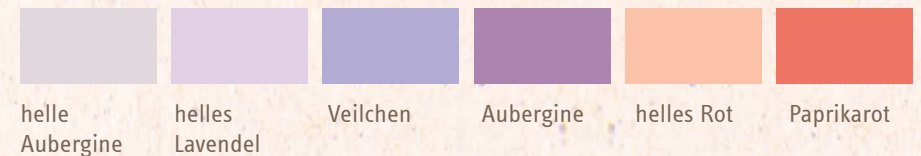
Brauntöne



Grüntöne



Violett/Rottöne





Degustieren bedeutet nichts anderes als kosten/verkosten, um den Geschmack und die Aromen zu prüfen und zu analysieren. Es ist aber wichtig, dass man für sich selbst prüft, ob es einem schmeckt oder nicht. Das Degustieren soll eine Freude sein und Spass machen. Gerüche sind bei uns Menschen mit Erinnerungen verbunden. Jeder hat eine Aroma-/Geruchs-Palette gespeichert – sei es das Parfum der Oma oder das Lieblingsessen der Mutter. Wir Menschen sind allerdings nicht geübt darin, Gerüche in Worte auszudrücken, deshalb sollte man im Alltag bewusst riechen und schmecken. So wird unsere Geruchspalette erweitert und unsere Nase trainiert.

Tauchen Sie ein in die Welt der ersten Pasta-Sommelière der Schweiz.

kernser-pasta.ch 