

Rigatoni „Melidoni“ mit Erbsen, Spitzpaprika, Tsikoudia, Thymian und Tsounati-Olivenöl

Konzeptbeschreibung

Ein radikal einfaches Pastagericht, das sich konsequent um ein einziges Olivenöl dreht: Melidoni Eliés, ein sortenreines Tsounati-Öl aus Melidoni-Apokoronou.

Die Rigatoni liefern Struktur, Erbsen und Spitzpaprika bringen Süße und Frucht, ein Hauch Tsikoudia sorgt für eine fein flüchtige, kretische aromatische Spitze.

Am Tisch übernehmen frisch geriebener Parmesan und Thymian die Rolle der letzten Nuancen – doch der eigentliche Hauptdarsteller bleibt das Olivenöl, das erst zum Schluss großzügig roh über das Gericht gegeben wird.

Ablauf in „Chef’s-Table-Sprache“ (ohne Mengen)

Die Basis – Pasta & Wasser

- Rigatoni in reichlich, deutlich gesalzenem Wasser kochen, bis sie klar al dente sind.
- Ein wenig kochendes Pastawasser zurückbehalten – es ist das einzige „Bindemittel“, das du brauchst.

Gemüse – Süße & Frucht

- In einer gut vorgewärmten Gusseisenpfanne einen ersten Schuss Melidoni Eliés behutsam heiß werden lassen, ohne ihn in den Rauch zu treiben.
- Spitzpaprika in Streifen darin sanft anschwitzen, bis sie weich werden und ihre süße Fruchtigkeit freigeben, nicht rösten.
- Erbsen dazugeben, gerade so lange mitgaren, dass sie ihre grüne Frische behalten.

Tsikoudia – kretische Spitze

- Einen kleinen Schuss Tsikoudia in die Pfanne geben.
- Kurz aufkochen lassen, damit der Alkohol verfliegt und nur die warme, traubige Kretaromatik bleibt.

Emulsion – Pasta trifft Öl

- Die Rigatoni direkt aus dem Wasser in die Pfanne heben.
- Etwas heißes Kochwasser zugeben und die Pfanne schwenken, bis sich Gemüse, Pastawasser und ein erster Hauch Melidoni zu einem glänzenden Film um die Rigatoni legen.

Finale – Melidoni als Signatur

- Die Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten.
- Jetzt kommt der eigentliche Auftritt: **Melidoni Eliés in einem feinen, aber entschlossenen Faden über jede Portion träufeln**, bis die Oberfläche leicht glänzt.
- **Frisch geriebenen Parmesan** am Tisch darüber regnen lassen.
- Mit ein paar **gezupften Spitzen frischen Thymians** vollenden – nicht als Deko, sondern als **ätherischen Gegenspieler** zur fruchtigen Süße des Öls.

Servieren

- Sofort servieren, solange der **Duft von Tsounati-Olivenöl, Tsikoudia, Thymian und Parmesan** noch eine gemeinsame Wolke über dem Teller bildet.
- Dazu ein **Kotsifali** von Kreta, der die rote Frucht, die Kräuterwürze und die feine Bitterkeit des Öls aufgreift, ohne sie zu übertönen.

Key Takeaways

1. Das Gericht ist eine **bewusste Bühne für Melidoni Eliés**: alle Komponenten sind so gewählt, dass sie das **Tsounati-Profil** tragen, nicht überdecken.
2. **Mengen bleiben aus dem Ärmel**, aber die **dramaturgische Reihenfolge** steht: erst Struktur und Süße, dann Tsikoudia, dann Emulsion – und ganz zum Schluss **roh aufgeträufeltes Öl + Parmesan + Thymian + Kotsifali im Glas**.