

15. Januar 2016, 13:46 Bestes Rezept

# Rigatoni al Curry vom Sternekoch

*Spaghetti von Cornelia Poletto, ein Salat von Martin Baudrexel - und Paneer Makhani von Julia Herrmann alias "chestnutandsage". Köche, Kochblogger und andere Menschen, die wissen, wie man gut isst, stellen ihre liebsten Rezepte vor.*

## **Christian Jürgens über seine Rigatoni al Curry:**

"Das besondere an diese Rezept ist die Kombination der Nudeln mit der Gewürzmischung Curry und vor allem die Variation mit Curry, Tomate und Whisky. Das war eine neue spektakuläre Erfahrung für mich. Als ich die Nudeln im Restaurant "La Locanda" in München 1988 das erste Mal aß, war ich vollkommen davon geflasht. Bis heute ist es so, dass ich mir die Rigatoni wünsche, wenn ich es schaffe Rocco und Paolo in ihrem Restaurant zu besuchen - egal ob das Gericht auf der Karte steht oder nicht."

## **Zutaten für vier Personen:**

- 400 g Rigatoni
- 8 Scampi in grobe Würfel geschnitten
- 12 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 1 kleine Zucchini, in feinen Scheiben
- 8 kleine Brokkoliröschen

- 8 Champignons, geviertelt
- 10 halbierte Kirschtomaten
- 0,2 l Tomatensugo
- 4 EL Whisky, Single Malt
- 1 EL Genuine Taste Curry
- 0,1-0,2 l frische Sahne
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ½ Bund frischer Basilikum

---  
[Bilder](#)  
[Lieblingsrezepte deutscher Köche und Kochblogger](#)  
[mehr... Rezepte](#)

### **Zubereitung:**

Kochen Sie die Rigatoni nach den Angaben des Herstellers. Sie sollten al dente sein.

Für die Sauce das gesamte Gemüse bis auf die Tomaten in Olivenöl anbraten. Die Gemüsemischung mit dem Whisky ablöschen, kurz flambieren und mit dem Tomatensugo und den frischen Tomaten angießen. Curry je nach Geschmack zugeben, einmal kurz aufkochen lassen, dann je nach gewünschter Konsistenz und Geschmack die Sahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die fertig al dente gekochten heißen Rigatoni mit der Sauce vermischen.

Kurz vor dem Servieren den fein geschnittenen Basilikum unterziehen, die Scampi in einer separaten Pfanne braten und alles zusammen auf einem Teller dekorativ anrichten.

Besonders gut dazu passt frisch geriebener Parmesan am Tisch und noch etwas frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle.

**Insider Tipp:**

Dieses Rezept ist wie gesagt nicht von mir. Ich habe es von Rocco, Chefkoch vom Restaurant "La Locanda" in München, Heimgartenstraße 14. Rocco macht so ziemlich die beste Pasta in München. Ein Besuch lohnt sich!



Christian Jürgens  
(Foto: Jan Greune; Christian Jürgens)

Christian Jürgens, der für die Küche des Restaurants Überfahrt am Tegernsee verantwortlich ist, wurde im November 2013 erstmals mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet und konnte das hohe Niveau seitdem halten. 1968 in Unna geboren, ist Jürgens in Westfalen aufgewachsen, dann hat es ihn nach Bayern verschlagen. Im Münchner Restaurant "Am Marstall" hat er sich 1998 seinen ersten Stern erkocht. Am Tegernsee ist er seit 2008 und setzt dort, so heißt es auf der Internetseite des Restaurants, seine Gerichte "mit Ironie und Intelligenz in Szene".

**URL:** <https://www.sueddeutsche.de/stil/bestes-rezept-rigatoni-al-curry-vom-sternekoch-1.2819542>

**Copyright:** Süddeutsche Zeitung Digitale Medien GmbH / Süddeutsche Zeitung GmbH

**Quelle:** SZ.de/feko/ghe

Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über Süddeutsche Zeitung Content. Bitte senden Sie Ihre Nutzungsanfrage an [syndication@sueddeutsche.de](mailto:syndication@sueddeutsche.de).