

Kurze Nudeln an Korn

Von Maximilian Schäffer

»Wodka is the poor man's bay leaf!« zu deutsch: »Korn ist der Armen Lorbeer!« (Quelle: Autor). Absurdes Zitat mit Übersetzungsfehlern? Tatsächlich ist jeder Korn ein Wodka, nicht jeder Wodka aber ein Korn. Woraus man die polnisch-russische Variante des klaren Wässerchens destilliert, ist einerlei. Was der Kolchosnik gerade in der Jurte hat: Kartoffeln, Roggen, Gerste, Mais, Trauben. Fuselöle, Riechstoffe und Fermentationsprodukte filtert er gnadenlos heraus. Durch Kohle, Sand und Silber läuft das Destillat, kommt fein und klar heraus. Schmeckt nach nichts? Naja. So wie Wasser eben auch nach »nichts« und doch nach etwas »schmeckt«. Sich zumindest im Mund unterschiedlich auszubreiten scheint. Korn hingegen beschränkt sich, auch gesetzlich, auf Getreide. Wird mehrfachdestilliert, manchmal auf Eiche gelagert und dann verdünnt. Als »Korn« auf 32 Prozent, als »Kornbrand« auf 37,5 Prozent (wie Wodka) und als Doppelkorn auf 38 Prozent Alkoholgehalt. Das exzessive Gefilter braucht's hier nicht unbedingt. Wäre das also geklärt – wieso aber der Vergleich mit dem Lorbeerblatt? Im folgenden Rezept übernimmt der Korn die Funktion eines bittersüßen Aromenkleisters. Der Vermittler zwischen Tomate, Zwiebel, Sahne und Chilischote. Genau wie das Lorbeerblatt ganze Eintöpfe zusammenleimt. Sie glauben, das bringt nichts – einen klaren Schnaps zu reduzieren? Ein Youtuber namens Ethan Chlebowsky hat sich die Mühe gemacht, das für Sie Kāfir [zu belegen](#). Mit einem Weizenwodka.

Die Urmutter dieser italo-amerikanischen »Penne alla Wodka« gewann in den 1970er- und 1980er-Jahren an Popularität. Ein Immigrantemärchen wie »Pasta Alfredo«, »Meatball Mariana« und, wie man munkelt, gar die heilige »Carbonara«. Ein feuchter Alptraum für Traditionalisten, aber was soll's. Meine Variante mit Salsiccia (noch übrig vom Chili letzte Woche) und Erbsen (immer im Eisfach) verhält sich sogar harām zur Häresie. Nicht orthodox werden, vor allem wenn Reste im Kühlschrank lagern.

Nudelwasser aufsetzen, gut salzen. 500 g Pasta kochen. Es empfehlen sich kurze Sorten wie Rigatoni, Penne, Fusilli. Nach fünf Minuten Kochzeit eine Tasse Nudelwasser beiseite stellen. Die Stärke im Wasser hilft nachher bei der Bindung. Währenddessen eine kleine Zwiebel, eine Knoblauchzehe und eine Chilischote (je nach Schärfe nur eine halbe) fein hacken. Zwei scharfe Salsicce aus der Wursthaut pressen und zerhacken. Zusammen anbraten, wenn nötig mit etwas Olivenöl. 2 EL Tomatenmark dazu, 1 EL Oregano, frisch gemahlener Pfeffer. Kurz abschwitzen und dann mit knapp einem halben Flachmann Korn (80 ml) ablöschen. Dabei bitte die Rübe von der Pfanne weg und unbedingt die Kippe beiseite legen – die aufsteigenden Alkoholdämpfe sind stark entzündlich! 100 ml frische Schlagsahne dazu, eine Dose Tomaten, eine Handvoll TK-Erbsen und gehackte, frische Petersilie. 10 Minuten einkochen. Die bissfeste Pasta abgießen und zur Soße in die Pfanne. Gemeinsam kurz aufkochen und soviel Nudelwasser hinzu, dass Ihnen die Konsistenz passt. Petersilie drüber und von mir aus Parmesan.

<https://www.jungewelt.de/artikel/528013.kurze-nudeln-an-korn.html>