



DIE PASTA-KÖNIGIN

Die Ravioli von Marina Nemirovsky machen glücklich

Hier geht es um Ravioli und manchmal dabei auch um die Wurst, genauer um Blutwurst. Mit Boskop zu Ravioli-füllung verarbeitet und mit Meerrettich-Butter serviert, verbindet sie Oberlausitzer Typisches mit argentinischer Pasta-Kultur. Saisonale Zutaten aus der Region und kulinarische Tradition modern zu kombinieren, ganz im Sinne von Slow Food, ist die kulinarische Leidenschaft von Marina Nemirovsky. Fantasiervolle Kombinationen und grobstoffliche Konsistenz unterscheiden die gefüllte Nudelspezialität der Argentinierin von denen der Italiener, die frische Pasta seit 1880 in ihrem Heimatland populär gemacht haben. Mit viel Hartweizen und extravaganter Füllungen gibt Marina ihren Ravioli eine ganz besondere Note. Was 2003 am eigenen Küchenherd anging, ist inzwischen zu einem Frauen-Powerunternehmen mit sechs Mitarbeiterinnen angewachsen. Anstelle der damals aus zweiter Hand gekauften Nudelmaschine, funktioniert nun ein perfekter kleiner Pasta-Maschinenpark in der neuen Zittauer Produktionsstätte, die zugleich auch Laden und Mittags-Bistro ist. Auch die Filiale in Görlitz, in der Elisabethstr. 10, bietet frische Ravioli, dazu passende Buttervariationen, Pesto und andere Feinkostprodukte zum Thema Pasta. Inzwischen hat die kreative Pasta-Produzentin 48 Ravioli-Variationen erfunden. Und kein Ende in Sicht. Im Sommer locken die eher mediterranen Varianten beispielsweise mit Oliven, Tomaten, Minze, Orangen. Im Frühling u. a. Bärlauch- und im Herbst Kürbisravioli, im Winter die Rote-Bete-Meerrettich-Kombination. Dazu darf ein passender argentinischer oder sächsischer Wein nicht fehlen. Ihre süßen Variationen mit Kakao und Zimt haben sogar TV-Koch Johann



Ravioli con salsa alla maggiorana e pistacchi (Majoran-Pistazien-Soße)
Dieses Rezept finden Sie auf der Seite 354



Lafer beeindruckt. Auch die Tango-Ravioli mit Rosenblüten und Chili bringen die Geschmacksnerven zum Tanzen. Wer ange-regt von dieser hohen Ravioli-Kultur sein eigenes Genuss-programm gestalten möchte, kann sich zu den Pasta-Workshops in Zittau anmelden.

PASTA FANTASTICA
Marina Nemirovsky
Neustadt 37, 02763 Zittau
Tel.: 0 35 83 / 58 55 200
Fax: 0 35 83 / 69 97 466
www.pasta-fantastica.de
info@pasta-fantastica.de