Nein, die Mafia war und ist nichts Harmloses, auch wenn viele Kinofilme uns in diese Richtung beeinflusst haben. Immerhin haben uns viele dieser Streifen die italienische Küche der Einwanderer in New York nahegebracht. Eine wichtige Rolle spielte dabei das legendäre Ristorante Mamma Leone`s, in dem Generationen von Theater- und Musicalbesuchern die legendären Meatballs auf Spaghetti genossen haben. Und das zu Recht. So wenig authentisch das Rezept ist, so lecker ist es auch. Das kannst du selbst ausprobieren.

Die Idee ist, supersofte, aromatische Fleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensoße zu garen, mit der vereint sie dann zu Spaghetti gereicht werden. Ungewöhnlich ist vor allem, dass der Fleischteig nicht durch Ei, sondern mit Sahne gebunden wird. Die Tomatensoße ist dagegen eher konventionell.

Die Zutaten (für 2 Portionen):

Meatballs
300 g gemischtes Gehacktes (Rind oder Kalb/Schwein)
80 g Pancetta
80 g geriebener Parmesan
40 g glatte Petersilie
2 Scheiben Toast ohne Rinde
1 EL Sahne oder Creme fraiche
Salz, schwarzer Pfeffer, geriebener Muskat
Tomatensoße
1 kleine Möhre
1 Stück Knollensellerie
1 bis 2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
1 Döschen Tomatenmark
1 Dose stückige Tomaten
1 Glas Weißwein
ca. 150 ml Hühnerbrühe
1 EL Sahne oder Creme fraiche
2~3 Stiele Basilikum
mildes Paprikapulver, gemahlener Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Salz, schwarzer Pfeffer

Die Zubereitung:

Zuerst weichst du die Toastscheiben in wenig lauwarmen Wasser ein. Dann machst du aus dem Pancetta sehr feine Würfel, reibst den Parmesan und hackst die Petersilie. Dann vermischst du das Hackfleisch mit dem gut ausgedrückten und gezupften Brot sowie Pancetta, Parmesan und Petersilie. Würz den Teig beherzt mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle und nicht zu wenig frisch geriebener Muskatnuss. Arbeite zum Schluss die Sahne intensiv mit den Händen ein bis ein weicher, glatter Fleischteig entstanden ist. Du kannst die Konsistenz mit mehr Sahne oder ein wenig Paniermehl steuern. Dreh mit immer wieder angefeuchteten Händen Bällchen von der Größe eines Tischtennisballs und leg sie auf einer Platte unter einem Küchentuch beiseite.

Mach aus der Möhre, dem etwa gleichgroßen Stück Sellerie und der/den roten Zwiebel/n sehr feine Würfelchen. Zerleg die Knoblauchzehen in ultradünne Scheibchen. Schwitz zuerst das Gemüse inklusive der Zwiebel in reichlich Olivenöl an und gib am Schluss den Knoblauch für ein paar Sekunden dazu. Röste dann das Tomatenmark sowie Paprika, Kreuzkümmel und Cayenne an. Lösch mit dem Weißwein ab und koch die Sache durch bis der Alkohol verdampft ist. Gib die Tomaten aus der Dose dazu, rühr alles durch, füll ungefähr die Hälfte der Brühe ein und lass die Soße so ungefähr 20 Minuten leise köcheln. Leg den Basilikum mit Stielen und Blättern ein und lass die Sache noch einmal 10 Minuten köcheln. Rühr nun die Sahne ein und füll mit Brühe auf. Die Soße sollte eine relativ suppige Konsistenz haben.

Jetzt legst du die vorbereiteten Meatballs auf die Soße; sie werden bis etwa zur Hälfte absinken. Leg einen Deckel auf, sodass ein Spalt bleibt und lass weitere 10 Minuten köcheln. Dreh jeden einzelnen Ball um, nimm den Deckel ab und gib der Soße erneut 10 Minuten auf sehr kleiner Flamme. Perfektionisten nehmen zum Schluss die Meatballs raus, entfernen die Reste der Basilikumstiele, rühren die Soße kräftig durch, schmecken noch einmal ab und geben dann die Fleischbällchen hinein. Diese Soße wird dann in einer Schüssel serviert.

Als Pasta eignen sich Spaghetti jeder Dicke sowie Linguine. Auf dem Tisch sollte mehr geriebener Parmesan bereitstehen und natürlich das Salz und die Pfeffermühle.