

Paccheri alla rana pescatrice, pomodorini e erbe ***(Paccheri mit Seeteufel, Kirschtomaten und Kräutern)***

Zutaten für 4 Personen:

350g Seeteufelfilet (oder ein anderer fester weißer Fisch)
250g Kirschtomaten
50g Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 grüne Chilischoten
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Thymian
1 Staudensellerie (nur die inneren zarten Blätter)
2-3 EL Olivenöl *
35g Kapern
300g Paccheri (Il Pastaio di Gragnano) *
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Das Fischfilet in dünne Scheiben oder Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Aus den Tomaten die Stielansätze herausschneiden und in kochendes Wasser tauchen, dann in Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen.

Schalotten pellen und fein würfeln, Knoblauch pellen und fein hacken. Chilischoten aufschneiden, Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch fein würfeln (ggf. Einmalhandschuhe tragen!). Petersilie und Thymian von den Stielen zupfen und hacken. Vom Staudensellerie die inneren, zarten Blätter herauszupfen, den übrigen Sellerie anderweitig verwenden.

Zwischenzeitlich in einem großen Topf die Paccheri in reichlich kochendem Salzwasser „al dente“ garen.

2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne (30 cm Durchmesser) erhitzen. Alle vorbereiteten Zutaten bis auf den Fisch, die Kapern und die Tomaten, in die Pfanne geben und etwa 3 Minuten dünsten. Die Kräutermischung an den Rand der Pfanne schieben.

Fisch, Tomaten und die abgetropften Kapern in die Mitte der Pfanne geben und zugedeckt bei milder Hitze 5-7 Minuten dünsten. In den letzten 2 Minuten alle Zutaten vorsichtig miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pasta auf vorgewärmten Tellern verteilen und das Fischragout darauf verteilen.

Buon appetito!

Weinempfehlung:

Zu diesem raffinierten Pastagericht mit Fisch empfehlen wir Ihnen unseren mineralischen Weißwein **CIPREA Offida Pecorino** vom Weingut San Savino aus der mittelitalienischen Marken, der zum wiederholten Mal die begehrten 3 Gläser im Gambero Rosso erhalten hat.

(Die mit * gekennzeichneten Zutaten zu diesem Gericht erhalten Sie bei uns im Produktshop.)