

WEIN MIT FREUNDEN GIANLUCA'S REZEPT TIPP

Aus Folge #29: VALDO 10 UND DAS BESTE PFERD IM STALL

Pasta mit Langustenschwänzen (italienisch: Tagliatelle all'aragosta)

Zutaten für 4 Personen

2 gekochte und halbierte Langustenschwänze (à ca. 350 g)
4 Sardellenfilets
400 g Tagliatelle
1 Dose geschälte Tomaten (800 g)
2 rote Chilischoten
200 g Kirschtomaten
200 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Die Tomaten aus der Dose in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Den Saft dabei auffangen und zur Seite stellen. Die Tomaten werden fein gewürfelt, die Sardellenfilets gründlich gewaschen und in grobe Stücke geschnitten. Die Schale von Knoblauch und Zwiebeln entfernen und beides in Scheiben schneiden. Chilischoten waschen und fein würfeln. Die gewaschenen Kirschtomaten halbieren.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und darin den Knoblauch, die Zwiebeln und den Chili kräftig anbraten. Mit Weißwein oder Prosecco ablöschen. Jetzt die Tomaten und den Tomatensaft hinzugeben, mit Salz und Zucker abschmecken und bei mittlerer Hitze für ungefähr 40 Minuten einkochen lassen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, etwas Salz zugeben und die Tagliatelle darin garkochen. Währenddessen werden die Langusten in Olivenöl bei mittlerer Hitze für ungefähr 5 Minuten angebraten. Die halbierten Tomaten nach ca. 3 Minuten kurz dazugeben. Die Tagliatelle mit der Tomatensauce vermischen und in einem tiefen Teller anrichten. Langusten-Schwänze darauf anrichten und mit frischem Thymian bestreuen.

BUON APPETITO!

Kochhack:

In jede Tomatensauce gehört eine Prise Zucker. Das gleicht die Säure der Tomaten aus! Und noch ein TIPP: wenn ihr Pasta mit Fisch genießt, gebt bitte NIEMALS geriebenen Käse darüber. Dieser ist meist sehr würzig und

salzig und zerstört die delikaten Fischaromen. Im italienischen Restaurant wird euch der Kellner den Reibekäse zur Fischpasta zwar bringen, aber es bricht ihm kulinarisch gesehen das Herz. Grundsätzlich bitte wenig Käse auf die Pasta streuen und mehr die eigentlichen Aromen genießen. Zuviel Käse zerstört auch den Weingeschmack (Umami).

Antonia's Weinempfehlung:
Valdo Numero 10 Prosecco Metodo Classico DOCG 2020