

CASERECCE MIT SCHWERTFISCH, FRITTIERTEN AUBERGINEN UND CASTELVETRANO-OLIVEN



Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Auberginen schälen, den schwarzen Teil beiseite legen und in Julienne-Streifen schneiden. Die Auberginen in Würfel schneiden und salzen, damit sie ihren bitteren Geschmack verlieren; unter fließendem Wasser abspülen, abtrocknen und in Mehl tauchen. Nun die Auberginenwürfel frittieren und auf saugfähiges Papier legen; die Auberginenjulienne frittieren und ebenso verfahren. Die Casarecce in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Castelvetrano-Oliven abspülen, einige Chilischoten aufbewahren und der Länge nach halbieren. In einer Pfanne das Knoblauchöl und die Petersilie erhitzen und die Pomoleggero hinzufügen. Den Épescesada mit der Einmachflüssigkeit, die Castelvetrano-Oliven und die frittierten Auberginenwürfel dazugeben. Die Casarecce abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Servieren und mit den frittierten Auberginenjulienne garnieren.

Menù-Zutaten

180 g Olive di Castelvetrano sfiziose (Leckere Castelvetrano-Oliven) - KO1

240 g Pomoleggero - B81X

480 g Épescespada - WK1

60 ml Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

480 g Casarecce

300 g Auberginen

180 ml Weißwein

60 ml Knoblauchöl

n.B. Samenöl

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Petersilie

n.B. Mahlgutmehl