

## 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 Èpescesada 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.

### Verarbeitung ohne Gluten

#### Menù-Zutaten

- 180 g Olive di Castelvetrano sfiziose (Leckere Castelvetrano-Oliven) - KO1
- 240 g Pomoleggero - B81X
- 480 g Èpescespada - WK1X
- 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