GEFÜLLTE PACCHERI MIT BARSCH, KARTOFFELN UND VENUSMUSCHELN AUF BROKKOLICREME



Chef: Diego Ponzoni

Menù-Zutaten

40 ml. Olio extravergine di oliva - EK5

480 g. Ècernia - WG1X

50 g. Filetti di Acciughe - MP1

Zutaten

500 g Paccheri

480 g Kartoffeln

210 g Brokkoli

70 g Pecorino-Käse

Salz und Pfeffer

Petersilie

Knoblauch

Lauch

Zubereitung

Für 6 Personen.
Die Füllung für die Paccheri-Nudeln vorbereiten: Die Kartoffeln schälen, würfeln und mit wenig Öl in einer Pfanne anbraten, salzen, pfeffern, nach und nach ein wenig Wasser dazugeben und zum Kochen bringen. Wenn sie gar sind, müssen sie trocken sein. Den Barsch mit Knoblauch, Petersilie und etwas Öl ein paar Sekunden lang in einer anderen Pfanne anbraten. Die Kartoffeln und den Barsch abkühlen lassen und in einer Schüssel mit den klein geschnittenen Sardellen und dem geriebenen Pecorino-Käse mischen. Nur bei Bedarf salzen und pfeffern. Die Masse in einen Spritzbeutel und diesen in den Kühlschrank geben. Nun die Brokkolicreme zubereiten: Die Brokkoliröschen 5–6 Minuten in kochendem Salzwasser garen und sofort in Eiswasser abschrecken, um den Kochvorgang zu unterbrechen. Abgießen und mit etwas Öl und einem Teil des Kochwassers des Brokkoli mixen, bis man eine glatte, gleichmäßige Konsistenz erhält. Einige Röschen zum Garnieren zur Seite legen. Den Lauch in feine Streifen schneiden, etwa eine Minute in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser kühlen. Die Paccheri in kochendem Salzwasser bissfest kochen und abgießen. Mit der Barsch-Kartoffelmasse füllen, pro Portion jeweils 6 Stück mit einem Lauchstreifen zusammenbinden und mit Umluft bei 180 °–190 °C 5–6 Minuten überbacken. Die Brokkolicreme in die Tellermitte geben und die überbackenen Paccheri darauflegen. Zuletzt auf jede Nudel eine geschälte Venusmuschel und ein Röschen Brokkoli geben.

Verarbeitung ohne Gluten

* Ersetzt man die Paccheri durch „glutenfreie“ Nudeln, wird das Gericht zu einer glutenfreien Speise.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)