PACCHERI MIT KNURRHAHN, MANDELN UND BORRETSCH



Menù-Zutaten

10 g Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0

180 g Salsabionda (Mandelsauce) - C67

90 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Mandeln in Streifen geschnitten

50 g Schalotte

n.B. Pachino-Kirschtomaten

1 Glas Weißwein

240 g Borretsch

500 g Knurrhahn-Filets

600 g Paccheri

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Fischfumet zubereiten, indem das Menù-Produkt in 300 ml kochendes Wasser gegeben wird. Währenddessen die Paccheri in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit den Borretsch putzen und waschen, dann blanchieren und in Wasser und Eis abkühlen, damit er seine leuchtend grüne Farbe behält; schließlich grob hacken. Nun das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Schalotte darin anbraten; den zuvor gewürfelten Knurrhahn dazugeben, mit Weißwein, Fischfond und Borretsch ablöschen. Nach dem Garen auch die Mandelsauce einrühren. Die Paccheri abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce ziehen lassen; die Nudeln auf die Teller geben und mit Mandelfilets und Kirschtomatenscheiben ergänzen.

© 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)