

PACCHERI MIT KNURRHAHN, MANDELN UND BORRETSCH



Menù-Zutaten

10 g Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BPO
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 Borretscha
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 Borretscha 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 Borretscha ablöschen. Nach dem Garen auch die Mandelsauce einröhren. Die Paccheri abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce ziehen lassen; die Nudeln auf die Teller geben und mit Mandelfilets und Kirschtomatenscheiben ergänzen.