

SPAGHETTONI MIT GERÄUCHERTEM SCHWERTFISCH, ZITRUSSAUCE UND KAPERN



Menù-Zutaten

120g Pesce Spada Affumicato (trancio) (Geräucherter Schwertfisch im Stück) - 1X9
20g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7
30g Capperi sotto sale (Kapern in Salz) - U39
90g Salsa di agrumi (Zitrussauce) - BO0X

Zutaten

320g über Bronze gezogene Spaghettoni
n.B. frischer Majoran
n.B. frische Petersilie

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 4 Personen

Die Spaghettoni in reichlich kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Schwertfischwürfel in einer Pfanne anbraten und etwas Kochwasser der Nudeln dazugeben. Die Spaghettoni abgießen und zur Sauce geben. Frische Majoranblätter und Kapern in Öl dazugeben und eine Minute schwenken. Vom Herd nehmen, die Zitrussauce und etwas frische Petersilie hinzufügen. Auf Tellern anrichten und mit entsalzten und anschließend frittierten Kapern garnieren.