Capelli d'angelo con aglio, olio e peperoncino mit Flusskrebsen auf Zitronen-Spinat

Einfach und ruck-zuck zubereitet. – Ein Pastagericht mit köstlich duftenden Aromen und perfekt als primo piatto bei einem ausgedehnten italienischen Essen. – Gusti fantastico!

ZUTATEN:

200 g	Capelli (alternativ Spaghettini oder Spaghetti)
1 l	gut gewürzte Gemüsebrühe (am besten selbst gemacht)
2 EL	sehr gutes fruchtiges Olivenöl
1 EL	Butter
3	große Knoblauchzehen
1	Sardelle in Öl
½	frische Peperoncino
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

PETERSLILIEN-PESTO:

1 Bund	Petersilie (glatt)
1 EL	Pinienkerne
2 EL	Parmesan (sehr fein frisch gerieben)
2 TL	sehr gutes Olivenöl

KREBSE:

100 Gramm	Flusskrebsschwänze (Frischkonserve)
½	Zitrone (Saft)
2 EL	Agrimetto (sizilianisches Zitronen-Ölivenöl)
	Alternativ:
2 EL	Olivenöl
½ EL	Abrieb von Zitronenschale (Bio)

1 PETERSILIEN-PESTO: Das Pesto sollte für dieses Rezept pastoser und dickerer sein wie sonst üblich. Dazu vorab die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und in einen Mörser geben. Parmesan zufügen. Petersilie mit dem Kochmesser fein hacken und dann zu den Pinienkernen und Käse in den Mörser geben. Zu einer dicken Paste reiben und nach und nach das Olivenöl zufügen. (Es entstehen etwa 2 gehäufte Teelöffel) - Zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

2 CAPELLI D'ANGELO: In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Knoblauchzehen schälen und mit dem Messerrücken andrücken. Die Peperoncino aufschlitzen, Kerne entfernen und quer in sehr feine Streifchen schneiden. Den Knoblauch in das erhitzte Öl geben und etwas Farbe nehmen lassen, aber nicht braun werden lassen. Knoblauch entfernen, die Sardelle zugeben und im Öl schmelzen. Peperoncino in das Öl geben und darin etwa 5 Minuten dünsten lassen. Butter zugeben und im Öl aufschäumen.

3 Die Capelli nach Packungsanweisung in kochender Gemüsebrühe (alternativ Salzwasser) al dente garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Etwas Gemüsebrühe dabei auffangen. Die Capelli in die Pfanne geben mit dem heißen, aromatisierten Öl mischen. Evtl. noch etwas von der aufgefangenen Brühe zugießen und kräftig pfeffern.

4 KREBSE: Parallel dazu Krebse und Spinat zubereiten. - Die küchenfertigen Krebsschwänze in ein kleines Sieb geben, Zitronensaft darüber träufeln und gut abtropfen lassen. In einer kleinen Pfanne Agrimetto erwärmen und die Krebsschwänze behutsam darin parfümieren. (Alternativ Zitronenabrieb in das Olivenöl geben und diesen vorab darin 5 Minuten dünsten lassen.)

5 SPINAT: Spinat waschen und trocken schleudern. In einem entsprechenden Topf Butter auslassen. Die Schalotte in sehr kleine Würfelchen schneiden und in der Butter glasig dünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Etwa 5 Minuten dünsten. Mit einem Spritzer Zitrone, Zitronenzesten, Meersalz und Pfeffer würzen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.

Zitronenspinat:

250 Gramm	Spinat
½ EL	Butter
1	kleine Schalotte
1 – 2 Spritzer	Zitrone
½ TL	Zitronenzesten (Bio-Zitrone)
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

	Basilikumblättchen
2	Zitronenscheiben

ANRICHTEN: In gut vorgewärmte Pasta-Teller den Spinat geben. In die Mitte einen Servierring (Durchmesser ca. 8 cm) setzen und die Capelli bis zur Hälfte der Höhe darin eindrehen. Etwas andrücken. Darauf dünn Petersilien-Pesto aufstreichen. Darauf dann mit Capelli bis zum Rand abschließen. Die in Zitronenöl aromatisierten Krebsschwänze auf das Capelli-Türmchen geben. Alles mit Petersilie oder/und Basilikum, einigen Zitronenzesten und Zitronenscheibe garnieren und sofort heiß servieren. (Bild 1) - Bon appetito!

VARIANTE: Da Krebsschwänze nicht immer und überall verfügbar sind, alternativ das feine Pasta-Gericht mit gebeizten und lauwarm glasig gegarten Lachs anrichten. Schmeckt mit Sicherheit gerade mit jenen Komponenten ebenso vorzüglich. Bei dem Zubereitungsablauf dann mit dem Lachs beginnen.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.