



Pasta e Pescatori

... Meeresbrise für Seeanstösser ...

Juni 2011

Zutaten: für 2 Matrosen und 2 Landratten

20 Crevetten, mittelgross

Julienne von Zucchini, Rüebli, Peperoni, Frühlingszwiebeln

Tomaten, fein gewürfelt

Marinade:

1 Perperoncini und 4 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben

Peterli, Origano, wenig Thymian, Basilikum, alles fein gehackt

Olivöl

Salz und Pfeffer

1 dl Weisswein oder trockener Sherry

400 g Taglierini oder Linguine

Zubereitung

... Für die Marinade alle Gewürze bis und mit Pfeffer in Olivenöl mischen und die geputzten Crevetten darin mindestens zwei Stunden marinieren ... Die Gemüsejulienne in Olivenöl dämpfen, Kräuter zugeben und mitdämpfen ... Die Tomatenwürfel dazugeben und alles gut abschmecken ... Die Crevetten in einer Bratpfanne anbraten, mit Weisswein oder Sherry ablöschen ... Flüssigkeit reduzieren und dann alles zum Gemüse geben ... Die al dente gekochte Pasta ebenfalls zum Gemüse geben und alles vorsicht miteinander mischen ...

Tipps:

... Steuern Sie einen sicheren Hafen an und machen Sie sich bereit für den Landgang ... Begrüssen Sie Ihre Gäste im Beiboot mit einem „Schiff ahoi“ und verteilen Sie Rettungsringe ... Decken Sie den Tisch mit einem Segeltuch und servieren Sie die heisse Pasta in der Kombüse ... Flickern Sie am Schluss mit Ihren Gästen die alten Fischernetze, das fördert die Verdauung ... Wünschen Sie weitere Tipps zum Ankern oder für interessante Landgänge, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=nJRG5VW14pA&feature=related

www.youtube.com/watch?v=subJV2HotWo&feature=related

www.youtube.com/watch?v=WhfK98f5S00

www.youtube.com/watch?v=C6qv2l35Slc&feature=related

www.youtube.com/watch?v=e7kn7bUD2e4

www.youtube.com/watch?v=bZeVGsKbDSw

www.youtube.com/watch?v=Dylw0gcgfk

HOTLINE: info@koifischer.ch

