

17 – Pikante Flusskrebse an Pasta

Hintergrund zum Rezept

Vapiano hatte einen Kochwettbewerb unter den Mitarbeitern ausgeschrieben. Die Besten Gerichte kamen in den Filialen zum Verkauf. Einer der Gewinner war Thorsten Avenarius aus Wien. Ein geschmackvolles Nudelgericht, das ich oft – z.T. mit Varianten – nachkoche.

Zutaten für 2 Personen

- Nudeln, am Besten geeignet sind solche, die die Sauce gut aufnehmen, z.B. Fusilli, Girandole
- 150-200 g Louisiana Flusskrebse gekocht, verzehrfertig
- 4 – 6 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, je nach Größe
- Champignons und / oder ½ Zucchini und /oder ¼ Stange Stangensellerie
- 25 – 30 g gehobelte Mandeln
- ½ rote Peperoni oder Chili-Sauce
- Licor Cuerenta y Tres oder vergleichbares (helle Farbe)
- Etwas Ruccula oder Basilikum-Stiele und –Blätter (als Verzierung)
- Safran, als Ersatz ggf. etwas Curcuma
- Öl, Kochsahne oder ggf. Creme fraiche
- 2 EL Ketchup
- 6-8 ganz kleine Tomaten, z.B. Cherry-Tomaten
- Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mandel in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Getrocknete Tomaten grob schneiden, Basilikum-Stiele fein schneiden, Basilikum-Blätter grob hacken, Champions vierteln, Zucchini klein und Stangensellerie sehr fein schneiden. Kleine Tomaten halbieren oder dritteln. Rote Peperoni sehr fein schneiden.

Getrocknete Tomaten, Basilikum-Stiele, Gemüse, Peperoni in die Pfanne und mit etwas Olivenöl und Kochsahne anbraten und mit einem guten Schuss Likör ablöschen. Später ggf. Wasser dazu. Ketchup und Safran zufügen.

Wenn das Gemüse fertig ist die Flusskrebse und die halbierten Tomaten zufügen. Noch zwei Minuten leicht kochen lassen.

Im Pastateller anrichten, geröstete Mandeln und den Basilikum oder Ruccula - Blätter darüber streuen – servieren. Weißwein passt sehr gut dazu!



K.M. - Stand: 6.7.2017