

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Red Prawns

auf Fregola Sarda



Zutaten für 4 Personen

CRUSTACÉS:

16 Red Prawns Crevetten,
geschält*
2 EL Olivenöl CONDI PESCE*
Salz und Pfeffer aus der Mühle*

FREGOLA SARDA:

160g Fregola Sarda*
1 EL Olivenöl CONDI PESCE*
½ EL Butter
1 EL Zwiebeln, gehackt
100g Fenchel, in feine Würfel
geschnitten
2 TL Paprika Pulver, geräuchert*
1 EL Zitronenöl*
1 Zitrone, Abrieb*
1 dl Sauce Bouillabaisse
«Le Saucier»*

2 dl Sherry, trocken
1 ½ dl Hühnerbouillon
«Le Saucier»*
50g Butter
30g Parmesan, gerieben
Salz und Pfeffer aus der Mühle*

*Erhältlich in allen
FRISCH-FISCH MERCATO

Red Prawns

auf Fregola Sarda

Vorbereiten

CRUSTACÉS:

Red Prawns Crevetten im Olivenöl mindestens 30 Min. marinieren.

Zubereiten

FREGOLA SARDA:

Butter, Zwiebeln und Fenchelwürfel in einen Topf geben und andünsten. Fregola Sarda dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Paprikapulver bestäuben. Mit Sherry ablöschen. Fregola Sarda kochen wie ein Risotto, dazu heiße Hühnerbouillon und Sauce Bouillabaisse nach und nach hineingeben. Warmstellen.

Wichtig! Die Fregola Sarda soll die Konsistenz vom Risotto haben.

CRUSTACÉS:

Die Red Prawns Crevetten in Olivenöl braten, bis sie glasig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warmstellen.

Anrichten

Die Fregola Sarda vor dem Servieren mit Butter, Parmesan, Zitronenöl und Zitronenabrieb verfeinern und auf heißen Tellern anrichten. Die Red Prawns Crevetten darauflegen. Servieren.

Tipp

Das Gericht mit gebratenen Zucchinis Scheiben ergänzen.

Für dieses Gericht eignen sich auch Black Tiger Crevetten, Scampi oder Hummer.