



SPAGHETTI ALL'ASTICE

(FÜR 4 PERSONEN)

ZUTATEN FÜR DEN HUMMER

2-4 Hummer
(je nach Hunger einen halben oder ganzen Hummer pro Person)

ZUBEREITUNG HUMMER

- In einem grossen Kochtopf reichlich Wasser zum Kochen bringen.
- Hummer ins Wasser geben und nach circa 5 Minuten herausnehmen. Halbieren, ausnehmen und aus der Karkasse lösen.
- Die Karkassen für die Sauce beiseitestellen.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

50 g Stangensellerie
 50 g Rüebli
 50 g Schalotten
 50 g Lauch
 etwas Olivenöl
 40 g Tomatenpüree
 8 cl Cognac
 1 dl Weisswein
 120 g Butter
 4 dl Gemüsefond
 2 dl Tomatensauce
 Salz und Pfeffer zum Abschmecken
 50 g Roux (Mehlschwitze)

ZUBEREITUNG SAUCE

- Stangensellerie, Rüebli, Schalotten und Lauch rüsten und in grobe Stücke schneiden.
- Das Gemüse zusammen mit den Karkassen in etwas Olivenöl anrösten.
- Tomatenpüree dazugeben und mitrösten.
- Das Ganze mit Cognac ablöschen und einkochen lassen.
- Anschliessend mit Weisswein ablöschen und nochmals reduzieren.
- Wenn die Sauce einreduziert ist, die Butter dazugeben und alles langsam auf kleiner Flamme aufkochen. Mit Gemüsefond auffüllen und circa 1 Stunde leicht köcheln lassen.
- Tomatensauce beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals circa ½ Stunde köcheln lassen.
- Die Sauce durch ein Sieb passieren.
- Mit Roux (Mehlschwitze) auf die gewünschte Konsistenz abbinden.

ZUTATEN FÜR DIE PASTA

400 g Spaghetti
 Salz für das Pastawasser
 etwas Olivenöl
 40 g Knoblauch
 60 g Peperoncini
 200 g Datteltomaten
 etwas Petersilie, gehackt



ZUBEREITUNG PASTA

- In einem grossen Kochtopf reichlich Wasser zum Kochen bringen.
- Salz hinzufügen und Spaghetti hineingeben.
- Spaghetti al dente kochen und abgiessen.

ANRICHTEN

- Knoblauch und Peperoncini in ein wenig Olivenöl leicht andünsten.
- Hummersauce und Datteltomaten dazugeben. Die Sauce kurz aufkochen lassen.
- Die Hummerschwänze dazugeben und in der Sauce kurz erwärmen. Dann die Hummerschwänze wieder herausnehmen und warmstellen.
- Die gekochten Spaghetti zur Sauce geben, Petersilie beifügen und alles gut vermischen.
- Spaghetti auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Hummer darauf platzieren.

FALSTAFF-WEINEMPFEHLUNG

2018 Chassagne-Montrachet Premier Cru Vide-Bourses, Marc Colin

Nichts geht über Hummer Chardonnay. «Vide-Bourses» ist ein Top-Premier-Cru an der Grenze zum Grand Cru Bâtard-Montrachet.
millesima.ch, CHF 73,30

Rezept von Davide Terraneo, Restaurant «Conti», Zürich, Schweiz

Viel Leidenschaft und gute Vorbereitung sind das Erfolgsgeheimnis von Davide Terraneo. Besonders viel Erfahrung hat er in Italien und der Schweiz gesammelt, durchgehend in 5-Sterne-Häusern. Bei seiner Tätigkeit als Küchenchef im Restaurant «Conti» in Zürich verwendet er stets frische und gesunde Zutaten, um seinen Gästen das grösstmögliche Geschmackserlebnis zu bieten.



Datum: 16.07.2020

GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN
falstaff

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich



Seite: 94
Fläche: 124'524 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77804794
Ausschnitt Seite: 3/3

