

Pasta all'aqua pazza



Zutaten für 4 Personen

- 500g Datterini-Tomaten oder andere aromatische, kleine Tomaten
- 10 Knoblauchzehen, schälen
- 1 roter Chili scharf
- 1 kleiner Bund glattblättrige Petersilie
- 1 EL in Salz eingelegte Kapern, gut abgespült
- 150ml Olivenöl «extra vergine»
- 4 Scampischwänze in der Schale
- 600g Fischfilets (Rotbarbe, Zander, Snapper, etc.)
- 400g Hartweizenpasta (z.B. Paccheri oder Linguine)

Zubereitung

Tomaten waschen, halbieren und Kerne auspressen, Knoblauch und Chili in feine Scheiben schneiden, die Petersilie waschen und grob hacken.

Alles in einem weitem Topf zusammen mit zirka 700ml Wasser, 1 TL Meersalz und dem Olivenöl zum Kochen bringen. Deckel aufsetzen und für 20 Minuten köcheln lassen.

Salzwasser für die Pasta in einem grossen Topf aufkochen.

Scampischwänze auf der Bauchseite mit der Schere aufschneiden, Darm entfernen, würzen und etwas Olivenöl darüber träufeln.

Die Fischfilets in den reduzierten Tomatensud legen, einige Minuten mitkochen, mit der Gabel in kleine Stücke zerteilen, wenn nötig nachwürzen.

In der Zwischenzeit die Pasta zur Hälfte «al dente» kochen, abgiessen und im Tomaten-Gewürz-Sud mit den Fischen köcheln, bis sie gar ist. Die eingekochte Sauce sollte nun eine sämige Konsistenz haben.

Scampischwänze auf dem Grill oder in einer Brat- oder Grillpfanne kurz anbraten und auf die Pasta legen.