

Linguine mit Krabben



Zubereitung

Pastawasser vorbereiten: Einen grossen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen.

Gewürzpaste herstellen: In einem grossen Mörser Knoblauch mit dem Salz zu einer feinen Paste mörsern. Den gehackten Peperoncini dazugeben und weitermörsern, bis eine leuchtend rote Paste entsteht.

Krabbenmischung zubereiten: Krabbenfleisch zur Paste geben und mit einer Gabel etwas zerkleinern. Olivenöl und Zitronenzesten einrühren, am Schluss den Zitronensaft dazugeben. Mit einer Gabel alles gut aufschlagen.

Pasta kochen: Die Linguine al dente kochen. Abschütten (dabei etwas Kochwasser zurückbehalten).

Fertigstellen und Servieren: In einer weiten Pfanne die Pasta mit etwas Kochwasser und der Krabbenmischung durchmischen. Petersilie und Wasserkresse untermischen und sofort in heissen Tellern servieren.

Zutaten für 6 Personen (Vorspeise) oder 4 Personen (Hauptgang)

- 500 g Linguine
- 300 g Alaska Krabbenfleisch, ausgelöst und in kleine Stücke geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält und grob gehackt
- 1 TL Maldon Salz
- 1 grosser roter Peperoncino, entkernt und fein gehackt
- 125 ml Olivenöl 'extra vergine'
- 1 Zitrone, Saft und fein geschnittene Zesten
- 1 Handvoll Wasserkresse, grob gezupft
- 1 Handvoll grossblättrige Petersilie, grob gehackt