

Fregola Sarda mit Krustentieren

Koch: Marco Serri, Gastwirt und Küchenchef

Lokal: Restaurant Terra Sarda in Finkenstein

Zutaten (2 Personen):

- Verschiedene Krustentiere, je nach Belieben
- 160g Fregola
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- Frische mediterrane Kräuter
- Bottarga (Meeräsche-Rogen, je nach Geschmack)
- Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomatenmark, etwas Brandy, Eiswasser, Salz, Pfeffer, Gemüsefond

Zuerst die Krustentiere putzen und den Darm entfernen.

Mit den Resten der Krustentiere einen Fond mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln sowie Tomatenmark und etwas Cognac zubereiten. Auch Eis darf nicht fehlen. Das Ganze eine halbe Stunde köcheln lassen.

Weiter geht's mit der Zubereitung der Fregola. Dazu die Pasta in eine Pfanne mit Olivenöl geben und etwas anrösten. Das Ganze dann abwechselnd mit Gemüsebouillon und der Krustentierbouillon aufgießen und rund 15 Minuten köcheln lassen.

Danach die geputzten Krustentiere in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl und frisch geriebener Zitronenschale verfeinern.

Die marinierten Krustentier-Stücke dann auf der Fregola anrichten.