

MEERESFRÜCHTE
Spaghetti all'astice



35 Minuten / Mittel / Für ein besonderes Dinner

Ein wenig Luxus für einen besonderen Anlass. Nicht umsonst gilt der Hummer als Delikatesse. Sein kräftiger, roter Panzer beherbergt zartes und weißes Fleisch, das einen süßlich-nussigen Geschmack aufweist. Egal mit was ihr ihn kombiniert, ob im Salat, mit Pasta oder einfach pur, sein Geschmack lässt euer Genießerherz höherschlagen! Besonders zum Valentinstag könnt ihr mit unserem Rezept euren Liebsten ein unvergessliches Dinner zaubern.

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

300 g Spaghetti

Für den marinierten Hummer:

130 g Butter

1 TL Curry-Pulver

½ TL Salz

30 g Basilikum, fein gehackt

2 Hummerschwänze

Olivenöl, nach Belieben

Salz & Pfeffer zum Abschmecken

Für die Tomatensauce:

20 ml Olivenöl

3 Knoblauchzehen, geschält, in Scheiben

1 TL Chiliflocken
2 EL passierte Tomaten
400 g gestückelte Tomaten
60 ml Weißwein
100 ml Wasser
1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneten Basilikum
Salz & Pfeffer zum Abschmecken
Frische Petersilie, gehackt nach Belieben

ZUBEREITUNG

Für die Marinade die Butter zunächst eine kurze Zeit erhitzen, bis sie schmilzt. Die Butter wird weiterhin auf niedrigerer Temperatur erwärmt. Danach gebt ihr das Curry-Pulver, etwa Salz und gehackten Basilikum dazu. Die Butter in eine hitzebeständige Schüssel geben. Für die Tomatensauce gebt ihr etwas Olivenöl in die Pfanne und erhitzt es. Danach Knoblauch und Chili dazugeben und leicht anbraten. Als nächstes kommen die passierten Tomaten, die gestückelten Tomaten in die Pfanne alles etwas verrühren, mit Wasser auffüllen und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano abschmecken. Den Weißwein dazu geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Währenddessen den Ofen auf die höchste Stufe vorheizen. Den Hummer mit einer Küchenschere oder einem scharfen Messer in zwei Hälften teilen. Das Fleisch mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben. Sobald der Ofen vorgeheizt ist den Hummer mit der fleischigen Seite nach unten in eine Grillpfanne legen und 5 Minuten im Ofen grillen. Danach wird er umgedreht und mit der fertigen Gewürzbutter einreiben und weitere 5 Minuten grillen, bis die Schale rot ist. Die Spaghetti in einem Topf mit kochendem Wasser geben und al dente kochen. Wenn der Hummer aus dem Ofen genommen wird, wird er aus seiner Schale gelöst und das Fleisch in kleine Stücke geschnitten. Diese Stücke zur Tomatensauce hinzugeben. Danach die Spaghetti mit dazu geben und alles schön verrühren. Die Pasta auf zwei Teller aufteilen, mit frischer Petersilie toppen und genießen.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Spaghetti von Pasitificio Graziانو, Hummer auf unserer Tiefkühlabteilung, Sicilia Olivenöl extra vergine IGP 100% italiano von Bono Olio, passierte Tomaten von Mutti

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

