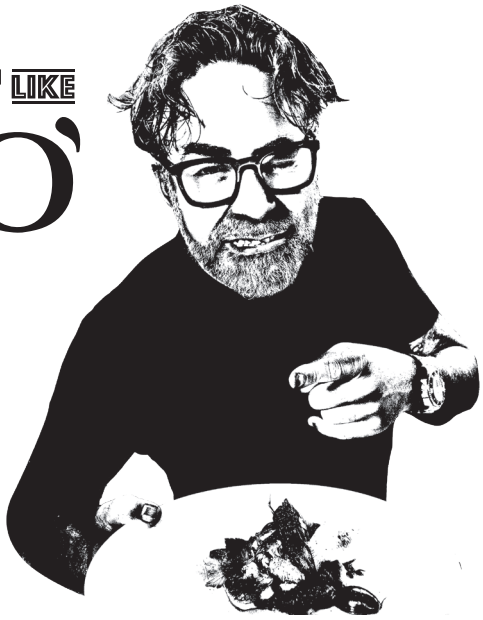
Consumo

COOK IT LIKE GIO'



Gefüllte Cappelletti mit Goldbrasse-Filet und Tomate

4 Personen Zubereitung: 10 Minuten

Zutaten Pasta
– 600 Gramm Cappelletti gefüllt mit Ricotta und Zitronen
– 7 Liter gesalzenes Wasser

Zutaten Sauce
– 1–2 Knoblauchzehen
– etwas Olivenöl zum Anbraten
– 1 Goldbrasse- oder Dorade-Filet
– 1 Zitrone
– 1 Tomate
– 1 Prise Pfeffer
– Frischer Basilikum

Zubereitung Cappelletti
Das Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Erst wenn das Wasser sprudelt, genügend Salz dazu geben. Tipp: Probieren Sie ruhig das Pasta-Wasser. Wenn es sich im Gaumen wie Meer-Wasser anfühlt, ist die Salzmenge gerade richtig. Die Cappelletti ins Wasser geben und für 4–5 Minuten kochen lassen.

Zubereitung für die Sauce
Gleichzeitig eine Bratpfanne auf dem Herd vorheizen und bei genügend Hitze, gutes Oliven-Öl dazu geben. Die Knoblauchzehen mit der flachen Hand leicht pressen und ungeschält in die Pfanne geben. Diese Art den Knoblauch zu verwenden heisst «aglio in camicia» und bedeutet, dass der Knoblauch beim Braten von der Hülle umgeben bleibt. Dadurch bleibt das Aroma des Knoblauchs erhalten ohne sich komplett zu verflüchtigen. Lösen Sie das Fleisch des Fisches von der Haut, hacken Sie das Filet in kleine Stücke und geben Sie es dazu. Die Schale einer gut gewaschenen und ungespritzten Zitrone darüber raspeln. Eine Tomate in Scheiben schneiden, klein hacken und unterrühren. Das Ganze mit dem Tomatenwasser einige Minuten ziehen lassen. Die Cappelletti nicht abgiessen, sondern mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen. Es darf ruhig etwas Flüssigkeit mit in die Pfanne. Die Sauce und die Cappelletti miteinander gut vermengen. Zum Schluss etwas Nudelwasser dazu geben, damit sich eine schöne Sauce bildet. Die Hitze nochmals kurz aufdrehen, um die Flüssigkeit leicht zu reduzieren. Anschliessend die Pfanne vom Herd nehmen und das Gericht auf einem Teller anrichten. Geben Sie zur Deko noch ein paar Blätter frischen Basilikum dazu. Fertig.