

Linguine mit geräucherter Forelle und Dill

Titel des Originalrezeptes: Linguine con trota affumicata

Quelle: Gennaro Contaldo (Antonio Carluccio und Gennaro Contaldo: Italienische Landküche)

Speisentyp: Nudelgericht

Zutaten: Für 4 Personen: 4 EL Olivenöl, 1 Schalotte fein gehackt, 100 ml Weißwein, 20 dag Kirschtomaten, 1 Handvoll Dill grob gehackt, Salz, Pfeffer schwarz und frisch gemahlen, 20 dag geräucherte Forelle grob gehackt, 35 dag Linguine

So wird's gemacht: Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Schalotte darin bei mittlerer Temperatur anschwitzen bis sie weich ist. Dann die Temperatur erhöhen und den Wein angießen und einkochen lassen. Nun die halbierten Kirschtomaten und die Hälfte des Dills einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Temperatur ganz herunterschalten, einen Deckel auflegen und 10 Minuten nur leise köcheln lassen. Danach die zerpfückte Forelle zugeben, untermengen und nochmals 2 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit die Linguine nach Packungsanleitung in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Dann die Pasta entnehmen (oder das Wasser über ein Sieb abgießen, etwas des Wassers zurück behalten) und 2 EL des Kochwassers aufbewahren. Pasta in den Sugo einrühren und die 2 EL Kochwasser zugeben. Alles gut vermengen. Dann vom Herd nehmen, mit dem restlichen Dill bestreuen und sofort servieren.

Anmerkungen: Statt der Kirschtomaten kann man auch Obers (oder Panna) verwenden. Dann ist das Gericht schwerer. Sehr gut! Auch mit geräucherter Lachsforelle sehr gut