

Rezept von Ciccio Sultano
Hausgemachte Spaghetti – Gelbflossen Makrele – maurische Taratata Sauce

Pasta

360 g frische hausgemachte Hartweizen-Spaghetti ohne Ei, ersatzweise getrocknete hochwertige Spaghetti
Salz
2 EL Olivenöl; je 1/2 Knoblauchzehe und rote Chilischote; 100 g heiße Gemüsebrühe
8 gehäufte EL Zitrus-Pesto (siehe Teilrezept)

Zitrus-Pesto

1/2 Zwiebel, fein geschnitten
60 g frisches Zitronengras, fein geschnitten
60 g Olivenöl
500 g Kartoffeln, geschält und fein geschnitten
300 g Gemüsebrühe
20 g frischer Ingwer, fein gehackt
30 g frische Blattpetersilie
je 20 g frische Minze, Zitronenmelisse, Zitronenthymian und Majoran
50 g frische junge Spinatblätter
10 g frisch gepresster Zitronensaft
Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Salz

Maurische Taratata Sauce

150 g Thunfisch-Bottarga
je 75 g sizilianisches Mandel- und Pinienkernmehl
10 Blätter frische Petersilie
10 g frischer Ingwer, fein gehackt
je 1/2 kleine unbehandelte Zitrone und Orange
1 TL Rotweinessig; 20 g Zucker; 3 g gemahlener Zimt; 1 Prise gemahlene Gewürznelken; je
30 g kaltgepresstes Olivenöl und kaltes Wasser; etwas Chilipulver

„Palermitano“-Brotkrümel

je 25 g Anchovies in Öl, gewässerte Kapern und entsteinte grüne Oliven
1/4 Zwiebel, fein gehackt
1/2 Knoblauchzehe, fein gehackt
kaltgepresstes Olivenöl
25 g Capuliato (Pesto aus getrockneten Tomaten)
1/2 Hand voll frische Blattpetersilie
50 g Tomatensauce
500 g getrocknete Brotkrumen
etwas Oregano

Anrichten

120 g Amberjack-Carpaccio (Gelbflossenmakrele), roh mariniert
Petersilienkresse; frisch gepresster Saft aus 500 g Karotten; Olivenöl

Pasta

Die Pasta in reichlich Salzwasser kochen. Gleichzeitig in einer Pfanne das Olivenöl mit dem geschälten Knoblauch und der Chilischote erhitzen und aromatisieren. Nach 2/3 der Kochzeit die Spaghetti abgießen und tropfnass in die Pfanne gleiten lassen. Die Gemüsebrühe zugeben und alles zusammen gut durchschwenken und fertig garen. Zum Schluss das Citrus-Pesto zugeben und durchschwenken, aber nicht mehr erhitzen.

Zitrus-Pesto

Die Zwiebel zusammen mit 20 g Zitronengras in 1 EL Olivenöl farblos anschwitzen. Die Kartoffeln zugeben und leicht bräunen. Dann mit der Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen. Die Temperatur reduzieren und alles zusammen weich köcheln. Währenddessen den Ingwer, das restliche Zitronengras (40 g) und die Kräuter in einem Presskolben-Entsafter entsaften. Die garen Kartoffeln zusammen mit dem gepressten Kräutersaft, dem restlichen Olivenöl, dem Zitronensaft und dem Zitronenabrieb mixen. Das Zitrus-Pesto zum Schluss mit Salz abschmecken.

Maurische Taratata Sauce

Die Thunfisch-Bottarga fein reiben. Das Mandel- und Pinienkernmehl, die Petersilienblätter und den fein gehackten Ingwer zugeben. Die fein geriebene Zitronen- und Orangenschale, sowie den Zitronen- und Orangensaft zugeben. Dann den Rotweinessig, den Zucker, den Zimt, die Gewürznelken, das Olivenöl und das Wasser zugeben. Alles zusammen zu einer Sauce verrühren und mit Chilipulver abschmecken.

„Palermitano“-Brotkrümel

Für das sizilianische „Gehacktes“ die Anchovies, die Kapern und die Oliven in einem Universal-Zerkleinerer fein hacken. Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Olivenöl farblos anschwitzen. Dann 25 g sizilianisches „Gehacktes“, das Capuliato und etwas mehr Olivenöl zugeben und verrühren. Als nächstes die Blattpetersilie und die Tomatensauce zugeben und aufkochen. Die Mischung etwas abkühlen lassen und mixen. Dann die getrockneten Brotkrumen und etwas Oregano zugeben und vermengen. Je nach Bedarf noch etwas Olivenöl untermengen, bis alles gut verbunden ist. Dann die Brotkrümel in einem Sieb abtropfen lassen und auf Küchenpapier verteilen.

Anrichten

Die Pasta mit Hilfe eines Ringes mittig in 4 vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten. Dann je 1 EL Taratata-Sauce daraufgeben und mit „Palermitano“-Brotkrümel bestreuen. Darauf je 2 – 3 Scheiben roh mariniertes Amberjack-Carpaccio drapieren und mit Petersilienkresse garnieren. Zum Schluss etwas frisch gepressten Karottensaft angießen und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln.