Winzer-Rezepte aus Übersee

vinovossum
FINE OVERSEAS WINES

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

Spicy Seafood Pasta

& Delta Pinot Blanc

Zutaten (für 2 Personen)

500 g Linguine
1 TL Olivenöl
25 g Butter
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Peperoni
200 g frischer Babyspinat
500 ml Weißwein (trocken)
100 g weißes Fischfilet
8 Miesmuscheln (küchenfertig)
20 große Garnelen (geschält, ohne Darm)
50 g geriebener Parmesan
8 Blätter frischen Basilikum
1 Zitrone

Zubereitung

Muscheln reinigen; dazu mit kaltem Wasser abspülen, Barthaare mit dem Messer abschneiden und Kalkreste vorsichtig abkratzen. Anschließend die Muscheln erneut abspülen.

Fischfilet in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch pellen und klein hacken. Peperoni in Streifen schneiden. Wer es weniger scharf möchte, entfernt die Kerne.

Linguine in einem großen Topf mit 4 l gesalzenem Wasser gemäß Packungsangabe al dente kochen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

In einem Tiegel Olivenöl und Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. ¾ der Peperoni hinzugeben und 1 Minute mitdünsten. Hitze erhöhen, Wein dazugeben und zum Köcheln bringen. Herd auf mittlere Temperatur reduzieren, Fisch und Muscheln dazugeben und 3 – 4 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen, bis sich die Muscheln öffnen. Fisch und Muscheln aus dem Tiegel nehmen und warm stellen. Wichtig: Muscheln, die sich nicht selbst geöffnet haben, nicht essen, sondern entsorgen.

Nun die Garnelen im Tiegel garen, bis sie rosa werden; dann herausnehmen und warmstellen. Spinat dazugeben. Sud wieder zum Kochen bringen und etwas reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pasta, Fisch, Garnelen und Muscheln vorsichtig mit der Soße vermengen. Auf einem Teller mit fein geriebenem Parmesan, ein paar Basilikumblättern, frischer Peperoni und etwas Zitrone servieren.

Feines, wie scharfes Seafood für den Sommer zu einem Glas Delta Pinot Blanc – gut gekühlt!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de