

Rezept

Pasta Pernod

Ein Rezept von Pasta Pernod, am 26.04.2024

Zutaten

250 g Kabeljaufilet	150 g gegarte geschälte Garnelen
2 Stängel Zitronengras (Asienladen)	1 frische rote Chilischote
1 Möhre	2 Stangen Staudensellerie
2 EL Öl	1 Packung passierte Tomaten (500 g)
250 g Spaghetti	Salz
2 EL Crème fraîche	2 EL Anisée (z. B. Pernod oder Ricard)
Pfeffer	1 TL gemahlener Koriander

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-3 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Das Fischfilet kalt abspülen, trockentupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Garnelen in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Das Zitronengras waschen und in sehr feine Ringe schneiden (Step 1). Die Chilischote putzen, längs halbieren und die Kerne herauskratzen (Step 2), die Schotenhälften fein streifig schneiden. Die Möhre putzen, schälen und in feine Würfel schneiden. Den Staudensellerie putzen, waschen und in dünne Scheibchen schneiden.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Zitronengras, die Chilischote, die Möhre und den Staudensellerie darin 3-4 Min. anbraten (Step 3). Die passierten Tomaten dazugießen. Die Sauce einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Min. köcheln lassen. Für die Spaghetti 3 1/2 l Wasser zum Kochen bringen.
4. 10 Min. vor Ende der Kochzeit die Fischwürfel und die Garnelen in die Sauce geben. Gleichzeitig die Spaghetti in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
5. Die Crème fraîche unter die Sauce rühren. Die Sauce mit Anisée, Salz, Pfeffer und dem gemahlenden Koriander abschmecken. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der Sauce servieren.