

FUSILLONI FELICETTI MONOGRANO MATT MIT TOPINAMBUR UND RIESENGARNELEN

FUSILLONI FELICETTI MONOGRANO MATT CON TOPINAMBUR E GAMBERONI

ZUTATEN \ INGREDIENTI

320 g Fusilloni Felicetti Monograno Matt	½ Zitrone
12 frische Riesengarnelen	2 EL Weißwein
8 mittelgr. Topinamburen	Olivenöl
2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
	Schnittlauch

320 g fusilloni Felicetti Monograno Matt	½ limone
12 gamberoni freschi	2 cucchiari di vino bianco
8 topinambur di media grandezza	Olio di oliva
2 spicchi di aglio	Sale, Pepe
	Erba cipollina

ZUBEREITUNG \ PREPARAZIONE

Die Riesengarnelen putzen: Den Kopf, die Schale und den Darm entfernen.

Die Topinamburen schälen und in eine Schüssel mit Wasser und Saft von halber Zitrone geben. 4 Topinamburen in feinen Scheiben schneiden und 20 Minuten in einem Topf mit Salzwasser, einer Knoblauchzehe und Wein kochen.

Das Wasser für die Nudeln kochen, salzen und die Nudeln mit den restlichen in Würfel geschnittenen Topinamburen (ca. 1 cm) kochen.

Inzwischen ein paar Esslöffel Olivenöl und eine zerdrückte Knoblauchzehe in einer niedrigen, breiten Pfanne erhitzen. Die gesalzenen und gepfefferten Garnelenschwänze in die Pfanne geben und 30 Sekunden lang auf jeder Seite anbraten. Sie sollen nur einmal gedreht werden. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Die Topinambur-Scheiben aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und mixen, mit Salz und Pfeffer würzen und ggf. einige Esslöffel Kochwasser hinzufügen. 2 Esslöffel Topinambur-Creme auf vier Teller geben.

8 Riesengarnelen in 3 Stücke schneiden und wieder in die Pfanne legen. Die Nudeln mit den Topinambur-Würfeln abgießen und in die Pfanne geben, dabei einen Tropfen Öl und ein paar Esslöffel Kochwasser dazugeben. Schnell umrühren, um alle Zutaten gut zu mischen.

Die Nudeln auf die Teller geben und mit einem Riesengarnele und frischem Schnittlauch verzieren.

Pulire i gamberoni privandoli della testa, del carapace e dell'intestino.

Sbucciare i topinambur e metterli in una ciotola con acqua e il mezzo limone spremuto. Prendere 4 topinambur, affettarli finemente e cuocerli per 20 minuti in un pentolino con acqua salata, 1 spicchio d'aglio e il vino.

Bollire l'acqua per la pasta, salarla e versare la pasta con i topinambur rimasti tagliati a cubetti di ca. 1 cm.

Nel frattempo scaldare in una padella bassa e larga qualche cucchiaino di olio d'oliva e uno spicchio d'aglio schiacciato. Adagiare nella padella le code di gamberoni già salate e pepate, facendole scottare 30 secondi per lato. Vanno girate solo 1 volta. Togliere i gamberoni dalla padella e mantenere in caldo.

Togliere dal pentolino le fettine di topinambur, scolarle e frullarle aggiustando di sale, pepe ed eventualmente aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura per ottenere una crema fluida. Mettere 2 cucchiari di crema di topinambur sul fondo di quattro piatti.

Tagliare otto gamberoni in tre pezzi e rimetterli nella padella. Scolare la pasta con i topinambur a cubetti e versare il tutto nella padella, aggiungendo un filo d'olio e qualche cucchiaino di acqua di cottura. Saltare velocemente per amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Distribuire nei piatti e decorare con un gamberone intero per piatto ed erba cipollina fresca.



MITTELMEDIO



20' - 25'



4 Personen



Zum Hirschen

Tel. +39 0471 183 2122
www.hotelzumhirschen.it



Danilo Mich

