

Spaghetti alla Bottarga

Zubereitungsdauer ca. 20 min

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Spaghetti
100 g Bottarga,
am liebsten von der Meeräsche
3 Geräucherte Knoblauchzehen,
fein gehackt
1 Peperoncini, fein gehackt,
ohne Samen
2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Spaghetti aufsetzen & Bottarga vorbereiten
Für dieses Rezept rechnet man mit einer Kochzeit von 15 Min. für die Spaghetti, also einer etwas längeren Garzeit für Pasta. In einem grossen Topf Salzwasser zum Sprudeln bringen, dabei weniger Salz als gewöhnlich verwenden. Das kräftige Fischeraroma der Bottarga macht weiteres Salzen meist überflüssig. 100 g Bottarga raffeln und zur Seite stellen.

Knoblauch & Peperoncini anbraten

In der Hälfte der Garzeit der Spaghetti, sprich nach ca. 8 Min., zwei Esslöffel Olivenöl in einer Schmor- oder Bratpfanne erhitzen. Die drei fein gehackten Knoblauchzehen und die gehackte Peperoncini zufügen. Alles einige Minuten sanft anbraten. Die Hitze reduzieren bevor der Knoblauch braun wird, ansonsten wird er bitter.

Spaghetti mit Sauce mischen

Die Spaghetti al dente kochen und anschliessend abtropfen, dabei unbedingt einen Teil des Kochwassers aufheben. Die Spaghetti mit einem Esslöffel geriebener Bottarga, dem Knoblauch und der Peperoncini in einen Topf geben. Eine Kelle des Kochwassers und zwei Esslöffel Olivenöl zufügen. Alles sorgfältig mischen, bis die Sauce an der Pasta haftet. Sollte die Mischung jetzt noch zu fest sein, kann sie einfach mit etwas mehr Kochwasser verdünnt werden.

Anrichten

Die Spaghetti auf Tellern verteilen und mit der restlichen Bottarga bestreuen. Sofort servieren.

