AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Italien

PACCHERI MIT FENCHEL, SARDELLEN UND MINZE



Rezept: Richard Kägi. Kägi kocht. AT-Verlag 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Schweizer Kabarettist Viktor Giacobbo schreibt, der Koch Richard Kägi gleiche mit zunehmendem Alter Bruce Willis: also nichts für Zartbesaitete.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3	Fenchel, mittelgrosse	6	Sardellenfilets
1.5 dl	Olivenöl	1 Bd	Minze
3 Zehen	Knoblauch, fein gescheibelt	1	Orange, unbehandelt
1 EL	Gesalzene Kapern	1	Zitrone, unbehandelt
1 EL	Chiliflocken	500 g	Paccheri
		150 g	Pecorino

ZUBEREITUNG

1. Den Fenchel längs halbieren, den Strunk herausschneiden und längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Das Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen und den Fenchel darin 5 Min. goldgelb dünsten, salzen, drehen und weitere 5 Min. garen. Die Pasta knapp al dente kochen, dann abgiessen. 2 dl Pastawasser beiseite stellen.
3. Die Hitze reduzieren, Knoblauch, Kapern, Sardellen, Chiliflocken oder Peperoncini und drei Viertel der Minze einige Min. mitdünsten, die Sardellen sollen zerfallen. Vom Feuer nehmen. Von beiden Zitrusfrüchten die Schale direkt in die Sauce reiben.
4. Die Pasta mit 1 dl Pastawasser in die Sauce geben und behutsam erhitzen.
5. Den Käse zugeben, dabei ständig rühren, es soll eine Emulsion entstehen. Nach Bedarf mehr Pastawasser zugeben. Auf Teller verteilen und mit restlicher Minze bestreuen.

WEINTIPP: Ein gut strukturierter, aber nicht üppiger Weiss- oder Rotwein. Rotweine: Montepulciano d'Abruzzo, Chianti oder Valpolicella. - Weissweine: Greco di Tufo, Gavi oder Verdicchio aus