

Fischrezepte

Schwarze Pasta Mit Auberginen Thunfisch Ragout

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Saucen, Teigwaren, Nudeln, Italienisch

800 g	frischen Thunfisch	2	Knoblauchzehen
2	Auberginen		Olivenöl
4	Essl. Rosinen		Zitronensaft
	Grappa (um die Rosinen - drin einzuweichen)		Thymian, Salz, - Cayennepfeffer
1	Zwiebel		

Rosinen in Grappa einweichen. Thunfisch und Auberginen in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den gewürfelten Thunfisch darin kurz scharf anbraten, herausnehmen, salzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Beiseitestellen. Gegebenenfalls weiteres Olivenöl in die Pfanne kippen, kleingeschnittene Zwiebel darin glasig dünsten, Auberginen dazugeben und gar braten.

Dabei mit durchgepressten Knoblauchzehen, Thymian, Salz und Cayennepfeffer würzen. Wenn die Auberginen weich sind, die abgetropften Rosinen und die Thunfischwürfel dazugeben und erwärmen.

Mit schwarzen Nudeln vermischen und servieren.

Bei Tisch noch einen Schuss kaltgepresstes Olivenöl zugeben.