

Italienische Rezepte

Linguine mit Astice Languste

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Italien, Languste, Linguine, Meeresfrüchte, Mehlspeisen

350 g	Linguine	20 g	Butter
1	kleine Languste	1	Bund Brunnenkresse
200 g	Lauch		Salz
200 g	Mascarpone		Pfeffer

1. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen, die Languste ins kochende Wasser geben und fünf Minuten garen. Abtropfen lassen, schälen und den Schwanz in Stücke schneiden. Auch das Fleisch aus den Zangen schälen.
2. Den Lauch in kochendem Wasser garen, abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden. Die Brunnenkresse waschen, abtrocknen und grob hacken. Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze zerlassen. Den klein geschnittenen Lauch und die Langustenstücke zugeben und bei mäßiger Hitze ziehen lassen.
3. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Mascarpone vorsichtig unterheben. Abschmecken, eventuell salzen. Pfeffer zugeben.
4. In einem anderen Topf die Linguine in sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Abtropfen lassen und in die Pfanne zu dem Fisch geben.
5. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen, alles gut vermengen und drei Minuten ziehen lassen. Mit der gehackten Brunnenkresse bestreuen und gleich servieren.

li