

Bucatini alla siciliana

Für 2 Personen

1 EL gesalzene Kapern	50 g Pinienkerne	2 Sardellen (aus dem Glas)
200 g Fenchel	1 große Zwiebel	200 g Bucatini
Salz	2 EL Olivenöl	50 g Rosinen
1 Msp. Safranfäden	1 EL Brotbröseln	100 g Sardinenfilets
10 Cocktailtomaten	Pfeffer	

Kapern in reichlich lauwarmem Wasser ca. 15 Minuten wässern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Sardellen fein hacken. Fenchel waschen und sehr fein hobeln, Zwiebel schälen und ebenfalls fein hobeln. Die Bucatini in reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. (Man sollte nach einiger Zeit immer wieder mal davon probieren. Sie sollten fest sein aber im Kern nicht roh sein). In einer Pfanne mit Olivenöl Zwiebel anschwitzen, Fenchel zugeben und mit anbraten. Kapern abschütten und dann mit gehackten Sardellen, Pinienkernen, Rosinen, Safran und Brotbröseln zugeben und alles etwas dünsten. Die Sardinenfilets in ca. 2 cm große Würfel schneiden, unter das Gemüse mischen und garen. Wenn die Fischstücke zerfallen, macht das nichts. Tomaten waschen, halbieren und zuletzt unter das Gemüse mischen. Die gegarten Bucatini abschütten, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die abgeschütteten Nudeln sofort unter das Gemüse mischen, wenn es zu trocken ist, evtl. etwas Kochwasser zugeben. Mit Pfeffer abschmecken und anrichten.

Vincent Klink am 22. Mai 2014