

Bucatini mit Sardinen und Fenchel

Für zwei Personen

250 g Bucatini	4 Sardinenfilets, mit Haut	1 Fenchelknolle
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	25 g Rosinen
25 g Pinienkerne	3 Zweige glatte Petersilie	50 cl Weißwein
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Semmelbrösel:

30 g Semmelbrösel	50 g Parmesan oder Pecorino	Olivenöl
-------------------	-----------------------------	----------

Die Bucatini in reichlich siedendem Salzwasser al dente garen.

Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. Fenchel waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosinen dazu geben. Sardinenfilets abwaschen und trockentupfen. Auf der Hautseite salzen und pfeffern und auf der Hautseite in die Pfanne zum Fenchel geben. Fisch nach ca. 5 Minuten wenden und alles mit Weißwein ablöschen. Etwas Einreduzieren lassen und dann von der heißen Herdplatte nehmen und ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Bucatini, wenn sie al dente sind, in die Pfanne mit dem Fenchel und den Sardinen geben. Nochmals kurz aufkochen lassen. Zitrone waschen, etwas Schale abreiben und über die Nudeln geben. Mit Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen. Alles zusammen durchschwenken.

Für die Semmelbrösel:

Semmelbrösel in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl goldbraun werden lassen. Kurz abkühlen lassen und währenddessen Parmesan reiben.

Semmelbrösel in ein Schüsselchen geben und mit geriebenem Parmesan vermischen. Kurz vorm Servieren Parmesan-Semmelbrösel über die Bucatini geben.

Cornelia Poletto am 14. Juli 2022