

Spaghetti 'Mario Gamba' (mit Meeresfrüchten)

Für 4 Personen

100 g Staudensellerie	30 g schwarze Oliven	5 g Sardellen
12 Kirschtomaten	1/2 Bund Basilikum	3 Stängel glatte Petersilie
1 Zitrone, unbehandelt	300 g Spaghetti	Salz
3 EL Olivenöl	10 g Kapern	20 ml Sherry, medium dry
100 ml Gemüsefond	80 g Butter	Pfeffer
1 Prise Chili	8 Gambas	8 Jacobsmuscheln

Staudensellerie fein würfeln. Oliven entkernen, dann fein würfeln. Sardellen fein hacken. Die Kirschtomaten waschen, trocknen und halbieren. Basilikum und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone heiß abspülen, trocknen und die Schale abreiben. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest kochen, dann abschütten. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Staudensellerie anschwitzen. Kapern, Sardellen, Oliven und Kirschtomaten hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Sherry ablöschen, Gemüsefond und Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Basilikum, Petersilie und Zitronenschale untermischen. Gambas und Jacobsmuscheln in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gekochten Spaghetti in die Sauce geben, anrichten und Gambas und Jacobsmuscheln obenauf geben.

Mario Gamba 22. Juni 2012