



verantwortungsvoller
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter
www.fjordkrone.de

Rezept des Monats

Januar 2015

Pasta mit Flusskrebse und Zitronen-Weißwein-Soße

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Villa Gusto Spaghetti
300 g Fjordkrone Louisiana-Flusskrebse
(3 Packungen)
2 Stangen Sellerie
2 große Karotten
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 unbehandelte Zitrone
2 EL Villa Gusto Olivenöl
200 ml Weißwein
200 ml Landfein Sahne
3 EL Landfein Crème fraîche
je 2 Stängel Dill und Petersilie
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Den Sellerie waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Karotten, die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Dill und Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, dann das restliche Gemüse hinzugeben und kurz anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Sahne und die geriebene Zitronenschale dazugeben, die Flusskrebse unterrühren und alles ca. 8–10 Minuten zu einer sämigen Soße inkochen lassen.

Währenddessen die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen. Die Zitronen-Weißwein-Soße mit 2 EL Crème fraîche und 2 EL Zitronensaft verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti abtropfen lassen, zur Soße in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit gehackten Kräutern bestreuen.

Nach Wunsch frisch gehobelten Parmesan und Zitronenspalten zu der Pasta reichen.

Guten Appetit!

Eine leckere Rezeptidee von **NORMA**