



Kitchen
Stars

TAGLIOLINI CACIO E PEPE MIT GARNELEN AUS GALLIPOLI

Franco Mastrullo ist der Küchenchef und Geschäftsführer des Restaurants Apulia in Basel. Auf der Karte stehen typische Gerichte aus der italienischen Region Apulien. Das Restaurant ist mit 12 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet. Für die Sendung Kitchen Stars bereitet er Tagliolini Cacio e Pepe mit Garnelen aus Gallipoli zu. Das Rezept ist für 4 Personen:

Das sind die Zutaten:

- 10 frische Garnelen
- Olivenöl
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 500 g frische Tagliolini
- 400 g Pecorino

So wirds gemacht:

Die frischen **Garnelen** waschen. Schale und Darm entfernen. Den Kopf von zwei Garnelen abtrennen und das Fleisch in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben, etwas **Olivenöl**, **Zitronensaft**, **Salz**, **Pfeffer** und etwas klein geschnittene **Petersilie** dazugeben und umrühren. In den Kühlschrank stellen.

Wasser zum Kochen bringen, gut salzen. Die **Tagliolini** darin kochen. Sobald die Pasta al dente ist, rausnehmen und zur Seite stellen. Achtung: Pasta-Wasser nicht wegschütten.

Viel Pfeffer in eine Pfanne mahlen. Dann auf den Herd stellen und so den Pfeffer erhitzen. Olivenöl und die restlichen 8 Garnelen dazugeben. Rund eine Minute lang anbraten, bis die Garnelen etwas Farbe haben. Zwei Kellen Pasta-Wasser dazugeben und reduzieren lassen. Anschliessend Pasta dazugeben und rühren. Je nach Konsistenz der Sauce nochmals Pasta-Wasser dazugeben. Herd abstellen und den geriebenen **Pecorino** darunter rühren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat.

Anrichten:

Pasta auf Teller verteilen. Pro Teller zwei Garnelen und einen Teelöffel der klein geschnittenen rohen Garnelen auf die Pasta geben. Klein geschnittene Petersilie darüber verteilen. Fertig ist das neu interpretierte, typisch italienische Rezept.

Guten Appetit!