



Hausgemachte Fusilli mit Rotbarsch und Tomatensauce

Als Kind mag ich mich erinnern, dass die Patentante einer meiner Brüder die Fusilli al ferretto mit links zubereitete.

Der Gedanke, diese einmal selber zu machen, liess ich in den Jahren nie los.

So wagte ich mich letztthin, diese zu machen. Wenn man es versucht, ist es eigentlich gar nicht so schwer.

Ich hatte kein traditionelles «Ferretto» zur Hand. Habe es aber mit einem Holzspieß versucht und es klappte gut.

Zutaten Fusilli

300 g Hartweizengriess

160 g Wasser

Zutaten Sauce

220 g Rotbarschrücken

150 ml Fischfond oder Gemüsebrühe

10 Cocktailtomaten

1 Knoblauchzehe

Olivenöl nach Bedarf
Salz und Pfeffer nach Bedarf
Petersilie nach Bedarf

Zubereitung Teig

Hartweizengriess und Wasser gut Vermengen und zu einem Teig verarbeiten. In Folie einwickeln und während ca. 30 Minuten ruhen lassen.



Nach der Ruhephase wird der Teig auf 4 – 5 mm Dicke ausgerollt. In lange ca. 5 cm lange Streifen schneiden. Um ein Holzspieß zu einem Fusillo formen. Siehe Bilder

Nun lässt die geformten Teigwaren etwas Antrocknen, damit sie auch während des Kochens in der Form bleiben.

Zubereitung der Sauce

Cocktailtomaten waschen und halbieren. Auf ein Blech mit Backpapier mit Schnittfläche nach Ofen auf das Blech legen. Mit Salz, Olivenöl und etwas Zucker bestreuen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Tomaten während ca. 30 Minuten darin rösten.

Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Rotbarschrücken in Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl und eine geschälte Knoblauchzehe in einer weiten Pfanne erhitzen. Fischfond oder Gemüsebrühe und gehackte Petersilie in die Pfanne geben. Ebenfalls die geschnittene Fischstücke und die gerösteten Cocktailtomaten. Alles auf hohem Feuer einige Minuten kochen lassen.



Währenddessen die Sauce kocht, die Fusilli in kochendem Salzwasser einige Minuten kochen. Abtropfen und zur Sauce geben.

Zum Schluss mit gehackte Petersilie bestreuen.

