

# Pasta mit Flusskrebse und grünem Spargel

Zutaten für 2 Personen:

200 - 250 g Cuoricini (Herzchen-Pasta)  
300 g Grüner Spargel  
200 - 300 g Krebsfleisch , gekocht  
0,2 l Fischfond  
0,2 l trockener Weißwein  
ca. 5 cl Vermouth (z.B. Noilly Prat)  
2 kleine Schalotten  
1 - 2 Knoblauchzehen  
Olivenöl, extra Vergine  
1 Essl. Hummer- oder Krebspaste  
1 Essl. Tomatenmark  
0,1 l Sahne  
Estragonblätter, Anissamen,  
Salz, Pfeffer, event. Roter Pfeffer, gestoßen.



Den grünen Spargel vorbereiten, event. am unteren Teil schälen. Die Spargelspitzen separat legen, die Stangen in kleine Stücke schneiden.

Die Couricini von Maestri Pastai in ausreichend Salzwasser al dente kochen.

Schalotten und Knoblauch fein hacken, in einer großen Pfanne in Olivenöl anschwitzen.

Das Olivenöl sollte nicht zu heiß werden. Anschließend mit Vermouth ablöschen und etwas einköcheln. Fischfond, Weißwein, Hummerpaste und Tomatenmark dazugeben.

Mit Estragon, Anissamen und gestoßenem roten Pfeffer würzen. Nehmen Sie nur wenig, denn getrockneter Estragon und Anissamen entwickeln sich intensiv, das Aroma sollte dezent bleiben, passt aber wunderbar zu Wein und Vermouth.

Das Ganze gut zur Hälfte einreduzieren. Sahne zufügen.

Die Spargelstücke (ohne die Spargelspitzen) dazugeben und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Spargelspitzen zugeben und weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Das gegarte Krebsfleisch erst am Ende zugeben und in der Soße 1 bis 2 Minuten erwärmen.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Pasta auf vorgewärmte Teller anrichten und die Krebs-Spargel-Soße darüber geben.

Guten Appetit wünscht

*Gourmedici*

