



## Linguine All'Astice mit Flusskrebsfleisch und Tomatensoße

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	20 Minuten = Zubereitungszeit 10 Minute = Garzeit
Schwierigkeitsgrad:	schwer

### Zutaten:

1 kg	Flusskrebse	4 EL	Petersilie
2	Knoblauchzehen	1 frische	Rote Chilischote zum Würzen
2 L	Fischfond	6 EL	Natives Olivenöl extra
225 ml	Trockener Weißwein	225 ml	Tomatensoße
	Meersalz	400 g	Frische Eier-Linguine
	Petersilie zum Dekorieren		

### Zubereitung:

In der Küche: den Schwanz vom Kopf des Krebses lösen. Die Scheren und Beine entfernen. Den Kopf halbieren und den Schwanz vierteln (erst längs, dann quer). Petersilie und Chili waschen und die Kerne aus der Chilischote entfernen. Den Knoblauch schälen und klein hacken. Petersilie und Chili ebenfalls klein hacken. Den Fischfond zum Kochen bringen und anschließend warm halten.

Am Grill: Den Grill für direkte Hitze bei ca. 180°C vorheizen. Den Wok auf den Grill stellen und sofort mit dem Kochen beginnen. Olivenöl, Knoblauch und Chili hinzugeben und stetig rühren damit die Mischung nicht anbrennt. Wenn das Öl Blasen wirft, weitere 30 Sekunden lang köcheln lassen und dann 1-2 Löffel Fond hinzugeben. Die Krebsstücke hinzugeben und 1 Minute garen. Dabei mit einem Holzlöffel regelmäßig umrühren. Wenn die Zutaten am Boden des Woks beginnen anzubrennen, etwas Fond hinzugeben. Den Weißwein hineingießen und 2-3 Minuten lang verdampfen lassen. Tomatensoße, Petersilie und etwas mehr Fischfond hinzugeben. Die Pasta hinzugeben und mit Fond auffüllen. 3 Minuten kochen lassen und prüfen, ob die Pasta fertig ist. Wenn die Pasta noch nicht fertig ist, nochmal Fond hinzugeben und eine weitere Minute köcheln lassen. Wenn die Pasta fertig ist, etwas Fond hinzugeben und mit Salz und reichlich Olivenöl würzen. Alle Zutaten weitere 2 Minuten verrühren, damit die Soße eindickt. Mit klein gehackter Petersilie bestreuen und servieren.