

# PASTA ALL'ARANCIA

## Orangen-Pasta

500 g Pasta (z.B. Spaghetti oder Tagliatelle)

250 g Fischfilet (z.B. Wolfsbarsch, Goldbrasse)  
Olivenöl zum Braten

100 g Pecorino  
Zeste von 2 Orangen  
100 ml Orangensaft (Saft von 2 bis 3 Orangen)  
2 Orangen für Stücke  
Saft von 1 Zitrone  
1/4 Bund Petersilie  
100 ml Olivenöl  
20 g Salzkapern  
Chili

Salz  
1 Prise schwarzer Pfeffer

Fischfilet in kleine Stücke schneiden. Salzen und pfeffern. In Olivenöl scharf anbraten, bis der Fisch fast durch ist.

Käse reiben. Orangenschale abreiben. Orangensaft pressen. 2 Orangen schälen und in kleine Würfel schneiden. Zitronensaft pressen.

Petersilie und Chili fein hacken. Olivenöl, alle Zitrusprodukte, Chili, Petersilie und Salzkapern verrühren. Salzen und pfeffern.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Wasser salzen und die Pasta laut Packungsangabe kochen.

Die heißen Nudeln ohne Abschrecken in die Sauce geben. Fisch dazugeben. Mit einem Vorlegebesteck vermischen und sofort servieren.

### TIPP

Die Schale nur von Bio-Früchten verwenden.

# BLUTORANGEN NEGRONI

## für 1 Glas

3 cl Blutorangen Gin  
3 cl Vermouth  
3 cl Campari

Alle Zutaten verrühren. Mit Eiswürfel, einer Scheibe Blutorange grünen Oliven servieren.

### ZUM SERVIEREN

Eiswürfel  
Blutorange  
Grüne Olive