

# Black Marlin

## Auf kreolische Art

### Penne Rigate Integrali mit Kirschtomatenconfit

- Pro Person 200 gr. Black Marlin Filet
- ca.20 gr. fein gehackten roten und grünen Chili
- 4 Limonen zu Saft gepresst
- 6 Esslöffel Sherry
- 10 gr. fein gehackten Ingwer und ½ Knoblauchzehe fein gehackt
- 250 gr. geviertelte Kirschtomaten
- 100 gr. Schalotten fein gehackt 1 Ei
- Fleur de Sel nach belieben, Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack
- je 1 Teelöffel **Barilla Pesto Genovese und Pesto Calabrese**
- 500 gr. **Penne Rigate Integrali von Barilla**

Wasser für die Pasta aufsetzen.

Aus den Chili die Kerne entfernen und in feine Würfelchen schneiden.

Ingwer schälen und in feine Würfelchen schneiden.

Knoblauch und in feine Würfelchen schneiden.

Alles zusammen mit dem Limonensaft vermengen.

Die Black Marlin Filets Salzen und Pfeffern und etwas von der Marinade über die Filets träufeln.

ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Die geviertelten Kirschtomaten hinzu geben. Das Ganze etwas einköcheln lassen. und mit **Barilla Pesto Genovese und Pesto Calabrese** abschmecken und verfeinern.

Pasta kochen und in das heiße Tomatenconfit geben.

Die Black Marlin Filets in einer Mischung aus Butter und Olivenöl braten und kurz vor dem Anrichten noch etwas von der köstlichen Marinade in die Pfanne geben.