

# Trippa a la Romana mit Kamm-Muscheln und Bottarga

**Für 4 Personen**

**Rahmspinat:**

3 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	750 g Blattspinat, frisch
40 g Butter	4 EL Sahne, geschlagen	Pfeffer, weiß
Meersalz	Muskat	

**Trippa:**

2 Schalotten	4 Tomaten	450 g Kutteln, weiß, frisch gekocht
30 g Butter	40 ml Wermut	60 ml Spumante, trocken
Zitronensaft	Meersalz	Pfeffer, weiß
Piment		

**Kammuscheln:**

48 Kammuscheln, ausgelöst	Bottarga	Pfeffer
Salz		

Rahmspinat:

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Knoblauchzehe schälen. Den Blattspinat von den Stielen befreien, waschen und trocken schleudern. Die Butter aufschäumen, die Schalotten darin glasig dünsten, die Knoblauchzehe kurz mitschwenken und wieder herausnehmen. Jetzt die Spinatblätter dazugeben, nur ganz kurz anschwitzen, sofort die Sahne untermischen und leicht würzen. Nur ganz kurz kochen lassen, sonst wässert der Spinat und verliert sehr viel Eigengeschmack.

Trippa:

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Tomaten abziehen, entkernen und würfeln. Die Kutteln in ganz feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf aufschäumen, die Schalotten dazugeben und anschwitzen. Die Kutteln bei nicht zu starker Hitze mitschwitzen, dann die Tomatenwürfel dazugeben. Mit Wermut ablöschen und ganz einkochen lassen. Jetzt den Spumante dazugeben und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Etwas Saft der Zitrone auspressen und mit dazu geben. Mit etwas Meersalz, weißem Pfeffer und einem Hauch Piment abschmecken.

Kammuscheln:

Die Kammuscheln auf Zimmertemperatur bringen und leicht salzen und pfeffern. Erst den Rahmspinat und dann die Kutteln nacheinander auf einen Teller geben, die roh marinierten Kammuscheln dazu geben und mit etwas gehobeltem Bottarga bestreuen.

Johannes King am 20. Mai 2011