

Sepia-Spaghetti, Safran-Soße, Scampi, Seeteufel

Für zwei Personen

Für die Spaghetti:

2 Pck. Sepia-Tinte	1 Ei	175 g Hartweizengrieß
Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Safran-Scampi-Sauce:

6 Scampis mit Schale	$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
Kalte Butter	100 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein
300 ml Krustentierfond	0,1 g gemahlener Safran	1 Msp. Safranfäden
2 TL Speisestärke	1 TL Sojalecithin	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Seeteufel:

200 g Seeteufelfilet	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb, Saft	50 g Butter	200 ml Milch
150 ml Fischfond	150 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Oregano	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Scampi und Salicorne:

6 Scampis, s.o.	50 g Salicorne	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Spaghetti:

Die Sepia-Tinte in 20 ml Wasser auflösen. Grieß, Sepiawasser, Ei und Salz zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen.

Anschließend den Teig mithilfe einer Nudelmaschine in dünne Bahnen (Stufe 5) ausrollen und durch den Spaghetti-Aufsatz ziehen. Die rohen Spaghetti mit Mehl bestäuben und auf Backpapier antrocknen lassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Spaghetti darin ca. 1 Minute bissfest garen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Olivenöl in der Scampi-Pfanne schwenken.

Für die Safran-Scampi-Sauce:

Gemahlener Safran und Safranfäden mit warmem Wasser überdecken und ziehen lassen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

Scampi schälen, ggf. entdarmen und sowohl Schale als auch Scampi beiseitelegen.

Scampischale, Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Alles mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Wenn der Weißwein verkocht ist, den Krustentierfond hinzufügen und etwas einreduzieren lassen. Sud durch ein Sieb passieren.

Hitze der Herdplatte verringern, dann Sahne sowie Safranwasser hinzufügen und kurz ziehen lassen.

Sauce mit kalter Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. zusätzlich mit Speisestärke andicken. Sojalecithin hinzufügen und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für den Seeteufel:

Zitrone waschen. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und in Würfel schneiden. Kräuter waschen und grob hacken. Schalotte, Knoblauch und Kräuter in einem Topf mit Olivenöl farblos anschwitzen.

Milch, Butter, Fonds und Weißwein hinzufügen und einmal kurz aufkochen lassen. Danach die Flüssigkeit bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Ca. 8 Minuten vor dem Servieren den portionierten Seeteufel in die Flüssigkeit geben und bei einer Temperatur von 55 Grad gar ziehen lassen. Zwischenzeitlich einmal wenden.

Fisch mit einer Schaumkelle entnehmen und mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft und abrieb würzen.

Für die Scampi und Salicorne:

Kräuter waschen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit den Kräutern und etwas Olivenöl in die Pfanne geben, in der zuvor die Sauce gezogen wurde. Salicorne und Scampi hinzufügen und ca. 2-3 Minuten anbraten.

Scampi mit Salz und Pfeffer würzen. Salicorne nur pfeffern, da sie von Natur aus sehr salzig sind.

Die Spaghetti zusammen mit den Salicorne als Nest anrichten. Den Seeteufel zusammen mit den Scampi auf dem restlichen Salicorne legen und mit etwas Sauce übergießen. Die restliche Sauce in einer Sauciere anrichten.

Anneke Bohlen am 19. Februar 2024