

Spaghetti mit Calamari und Fenchel

Für 2 Personen

250 g Spaghetti	3 Tintenfischtuben	1 Fenchelknolle mit Grün
1 Zitrone	2 Knoblauchzehen	1 frische Chilischote
0,5 Bund glatte Petersilie	2 TL Fenchelsamen	200 ml Weißwein
3 EL Olivenöl	Zucker	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin bissfest kochen. Die Fenchelknolle putzen und klein hacken. Das Fenchelgrün ebenfalls klein hacken und beiseite stellen. Die Fenchelsamen zerkleinern. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und in feine Streifen schneiden. Einen Schuss Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Den Fenchel, die Fenchelsamen und den Knoblauch in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze fünf Minuten dünsten. Das Ganze regelmäßig umrühren und auf höchster Stufe erhitzen. Die Calamares waschen und trocken tupfen. Danach mit dem Wein und dem Chili in die Pfanne geben. Weiter umrühren, bis die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist. Danach sanft köcheln lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Nudeln abgießen und etwas von dem Wasser auffangen. Danach die Nudeln zur Soße geben und umrühren. Das restliche Olivenöl mit dem Fenchelgrün vermischen und dazugeben. Wenn die Soße zu dickflüssig ist, gegebenenfalls noch mal mit dem Kochwasser verdünnen. Etwas Petersilie zupfen und ebenfalls unter die Spaghetti mengen. Schale von der Zitrone abreiben. Die Spaghetti mit den Calamares und dem Fenchel auf tiefen Tellern anrichten, mit der Zitronenschale garnieren und servieren.

Annika Hesse am 13. Dezember 2010