

Selbstgemachte Fusilli alle vongole mit Kapern

Für zwei Personen

Für die Fusilli:

100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	1 Ei
50 ml eiskaltes Wasser	1 Prise feines Salz	

Für die Sauce:

500 g Venusmuscheln	300 g San-Marzano-Tomaten	1 rote Chili
2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	1 TL Tomatenmark
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Kapern	100 ml neutrales Pflanzenöl
-------------	-----------------------------

Für die Fusilli:

Das Mehl mit Salz, Ei und Wasser in einer Schüssel mit einer Gabel vermischen und anschließend mit den Händen kräftig kneten. Den Teig für ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig zu etwa 1 cm dicken Stangen aufrollen und mit einem Messer 4 cm lange Stücke abteilen. Die Teigzylinder ca. 4 cm lang und 1 cm Durchmesser mit einem Spieß zu Fusilli formen. Die Fusilli in einem Topf mit reichlich Salzwasser etwa 3 Minuten al dente kochen.

Für die Sauce:

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Chili und Knoblauch ca. 5 Minuten andünsten. Tomaten blanchieren und schälen.

Die Muscheln in einem Topf mit kräftig kochendem Wasser etwa 3 Minuten sprudelnd aufkochen und durch ein Sieb abgießen.

Die Tomatenstücke in kleine Stücke schneiden, kräftig aufkochen und leicht dicklich einköcheln. Die Muscheln dazugeben und den Sud mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Für die Garnitur:

Die Kapern in einem Topf mit reichlich Öl kross frittieren, durch ein Sieb abgießen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die selbstgemachte Fusilli vongole mit Kapern auf Tellern anrichten, mit Parmesan, Kapern und gehacktem Basilikum garnieren und servieren.

Antonio Radano am 04. September 2017