

Schwarze Linguine mit Riesen-Garnelen in Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

200 g Mehl Type 405 5 Eier 2 EL Sepiatinte
Salz

Für die Tomaten-Sauce:

6 Riesengarnelen 1 Zwiebel 1 Karotte
 $\frac{1}{2}$ Staudensellerie 2 Anchovis 1 rote Chili
400 g Cherrytomaten 150 ml trockener Weißwein 3 Lorbeerblätter
1 Prise Safran Olivenöl Salz
Pfeffer

Für die Nduja-Wurst:

2 EL Nduja Wurst 2 Knoblauchzehen 100 ml Weißwein
Olivenöl

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum

Für die Nudeln:

Einen Topf mit Wasser erhitzen. 3 Eier trennen und die Eigelbe bereitstellen. Mehl mit 2 ganzen Eiern, 3 Eigelben, Sepiatinte, Salz und ein wenig Wasser vermengen und verkneten.

Teig kurz ruhen lassen, anschließend in der Nudelmaschine zu Linguine ausrollen. Für 3,5 Minuten in kochendes Wasser geben.

Für die Tomaten-Sauce:

Einen Topf mit 400 ml Wasser erhitzen.

Garnelen waschen, schälen und Fleisch beiseitelegen. Kopf und Panzer in einem Topf mit Olivenöl und den Anchovis anbraten. Mit Wein ablöschen.

Zwiebel abziehen, Karotte und Staudensellerie putzen und schälen. Alles grob schneiden und mit in den Topf geben. Lorbeerblätter, Tomaten und 400 ml heißes Wasser hinzufügen. Chili längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Safran und frischem Chili würzen. Alles für 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Danach durch ein Sieb passieren.

Für die Nduja-Wurst:

Knoblauch abziehen, hacken und im Olivenöl anbraten. Die Nduja Wurst hinzugeben. Anschließend die vorher beiseitegelegten Garnelen in dieser Pfanne scharf anbraten. Kurz mit Weißwein ablöschen und 100 bis 200 ml der zuvor zubereiteten Tomatensauce hinzugeben.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.

Sebastian Schätzle am 07. Januar 2019