

Linguine in Tomaten-Soße, Venusmuscheln und Calamari

Für zwei Personen

Für die Linguine:

200 g Weizenmehl	100 g Hartweizengrieß	3 Eier
1 EL Olivenöl	Salz	Mehl

Für die Tomatensauce:

3 Fleischtomaten	300 g passierte Tomaten	1 EL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe	2 Schalotten	1 Chilischote
200 ml Weißwein	1 TL Zucker	2 frische Oreganozweige
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Venusmuscheln:

500 g Venusmuscheln	1 Knoblauchzehe	200 ml Weißwein
Olivenöl		

Für die Calamari:

3 Calamari-Tuben mit Tentakel	Olivenöl
-------------------------------	----------

Für die Linguine:

Das Weizenmehl mit Hartweizengrieß, Eier, Olivenöl und etwas Salz in einer Schüssel zu einem Teig kneten. Den Nudelteig in Frischhaltefolie einwickeln und kurz ruhen lassen. Danach etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Nudelteig zu einer glatten Fläche ausrollen. Mit einer Nudelmaschine den Teig zu Linguine formen.

Für die Tomatensauce:

Knoblauch und Schalotten abziehen. Die Chilischote entkernen.

Knoblauch, Schalotten und Chilischote in feine Würfel schneiden und in einer erhitzten Pfanne mit Olivenöl andünsten. 1 TL Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. 1 EL Tomatenmark kurz mit anbraten und mit etwas Weißwein ablöschen. Wenn der Alkohol vom Weißwein verdampft ist, die passierten Tomaten hinzugeben.

Tomaten über eine Reibe in die Sauce raspeln.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Blätter eines Oreganozweiges dazugeben. Alles gut einkochen lassen. Zum Schluss den Zweig entfernen und die Sauce mit den Nudeln vermengen. Den übrigen Oregano für die Garnitur verwenden.

Für die Venusmuscheln:

Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Muscheln darin in reichlich sprudelndem Wasser 3 Minuten kochen.

Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und in einem weiteren Topf mit Olivenöl anschwitzen. Den Knoblauch mit etwas Weißwein ablöschen. Die geschlossenen Venusmuscheln in die Pfanne dazugeben und ein paar Minuten dünsten, bis die Muscheln sich geöffnet haben und gar sind.

Für die Calamari:

Kalamaretti waschen und trocken tupfen, den Kopf abziehen.

Tintenfischtube in Ringe schneiden und gemeinsam mit den Tentakeln in etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne angrillen.

Die Linguine in Tomatensauce mit Venusmuscheln und den Calamari mit Tentakeln auf Tellern anrichten. Mit Oregano garnieren und servieren.

Frank Habeth am 22. Mai 2019