

Tagliatelle, Krebsfleisch-Soße, Gemüse, Parmesan-Körbchen

Für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

150 g ital. feiner Gries	150 g Mehl	3 Eier
1 EL Olivenöl	Salz	

Für das Parmesan-Körbchen:

250 g Parmesan

Für die Sauce:

300 g Flusskrebisfleisch	200 g Zuckerschoten	1 rote Paprika
2 große rote Chilischoten	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
200 ml Sahne	1 EL Butter	3 EL Tomatenmark
3 EL Honig	Salz	Pfeffer

Für die Bandnudeln:

Das Mehl, Gries und 1 TL Salz mit den Eiern und Öl 5 Minuten in der Küchenmaschine verkneten.

Mithilfe einer Nudelmaschine den Teig ausrollen und Bandnudeln herstellen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Bandnudeln darin gar kochen.

Für das Parmesan-Körbchen:

Parmesan reiben. Den geriebenen Parmesankäse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu einem großen Kreis austreuen. In den auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen geben und für circa 5-6 Minuten zu dünnen goldbraunen Fladen schmelzen lassen. Anschließend die Parmesanfladen herausgeben und über eine umgedrehte Schüssel legen und mit den Händen leicht andrücken. Auskühlen lassen.

Für die Sauce:

Zuckerschoten waschen, auf Fäden kontrollieren, blanchieren und kalt abspülen.

Paprika und Chilischoten waschen, längs aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken, dann glasig in Butter anbraten. Chili und Paprika dazugeben.

Honig dazugeben und karamellisieren lassen. Tomatenmark dazugeben und anschwitzen lassen. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Krebsfleisch und die Zuckerschoten dazugeben und in der Sauce erhitzen.

Parmesan reiben, Sauce auf den Bandnudeln verteilen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Das Gericht im Parmesankörbchen anrichten und servieren.

Sabine Mattern am 26. August 2019