

Pasta mit Meeresfrüchten

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl, Typ 00

2 Eier

1 kräftige Prise Salz

Für die Sauce:

2 Kaisergranat mit Scheren

100 g Venusmuscheln

100 g Miesmuscheln

6 Calamaretti

6 Riesengarnelen

150 g Kirschtomaten

2 Knoblauchzehen

3 EL passierte Tomaten

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

1 rote getrocknete Chilischote

100 ml Weißwein

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für den Nudelteig:

Das Mehl mit Eiern und Salz zu einem gleichmäßigen Teig kneten und zu einer Kugel formen. Für 10 Minuten bei Zimmertemperatur in Frischhaltefolie ruhen lassen. Anschließend mithilfe einer Nudelmaschine zuerst in dünne Bahnen ausrollen und danach mit dem Tagliatelle Aufsatz in Nudeln formen. In 2 Liter siedendem und gesalzenem Wasser für ca. 2 Minuten al dente kochen.

Für die Sauce:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und dann erst die Muscheln hineingeben. Ca. 5 Minuten bei sprudelndem Wasser kochen.

Anschließend abgießen. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Muscheln, eine Knoblauchzehe, Stängel der Petersilie und einen Schuss Weißwein hineingeben und ca. 5 Minuten mit geschlossenem Deckel garen.

Anschließend geschlossene Muscheln aussortieren. Kirschtomaten halbieren, Petersilie klein hacken.

In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Eine zerdrückte Knoblauchzehe, getrocknete Chili und Kaisergranat hinzufügen und kurz von allen Seiten anbraten. Kaisergranat, Knoblauch und Chili aus der Pfanne nehmen. Calamaretti und Garnelen kurz und scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Passierte Tomaten, Kirschtomaten und Muschelsud in die Pfanne geben und etwas einköcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle und gehackte Petersilie in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Muscheln und Kaisergranat hinzufügen.

Pasta mit Meeresfrüchten in tiefen Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Julia Riedmiller am 07. Juni 2021