

Tagliatelle frutti di mare

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

100 g Weizenmehl (Typ 480)	30 g normales Weizenmehl	100 g Hartweizengrieß
2 Eier	1 Msp. Kurkuma	2 EL Olivenöl
Salz	griffiges Weizenmehl	

Für Sauce, Meeresfrüchte:

6 Riesengarnelen	100 g Baby-Calamaretti	150 g Miesmuscheln
100 g Knollensellerie	1 Karotte	3 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 Zitronen	2 Stiele Basilikum
100 g Parmesan	150 ml Sahne	150 g passierte Tomaten
500 ml Fischfond	200 ml trockener Weißwein	2 cl Anisschnaps
1 EL Tomatenmark	1 Msp. Safran	2 EL brauner Zucker
Chili	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Rispe Cocktailtomaten	1 EL Honig	1 TL Meersalz
-------------------------	------------	---------------

Für die Tagliatelle: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen.

Die 100 g und 30 g Weizenmehl mit Hartweizengrieß, Eier, Kurkuma, Olivenöl und Salz vermengen und zu einem elastischen Teig verkneten.

Mit einer Klarsichtfolie umwickeln und im Kühlschrank für 15 Minuten ruhen lassen. Danach den Pasta-Teig mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Auf einem Backblech gut mit Mehl vermengen, damit sie nicht verkleben.

In Salzwasser gar kochen und nach etwa 4 Minuten abschütten.

Für Sauce, Meeresfrüchte: Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Karotte und Sellerie schälen und fein würfeln. Die Schale von zwei Riesengarnelen ablösen und die Schwänze aufbewahren. Nur die Schale und Garnelenköpfe zusammen mit Schalotten, Sellerie, Karotte, Tomatenmark, passierte Tomaten, geriebener Parmesan und braunem Zucker in Olivenöl scharf anrösten.

Mit Wein, Fischfond und Anis ablöschen. Safran, Chili, Salz und Pfeffer hinzugeben und aufkochen lassen. Die zwei übrigen Garnelenschwänze nun auch hineingeben und mitköcheln lassen. Garnelenschalen herausnehmen und den ganzen Rest zu einer sämigen Sauce pürieren. Die Sahne hinzugeben und einrühren. Mit Safran, Chili, Salz, Pfeffer und jeweils 1 TL Zitronenabrieb und Saft abschmecken.

Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, entbarten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, die Muscheln hineingeben und in siedendem Wasser kochen lassen bis sie sich öffnen, danach in die Sauce geben.

Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Calamaretti waschen, trockentupfen und in kleine Ringe schneiden. Die übrigen 4 Riesengarnelen entdarmen und mit Calamaretti anbraten. Mit etwas Meersalz würzen.

Eine halbe Zitrone und ein paar Basilikumblätter zum Garnieren verwenden.

Für die Garnitur: Tomaten mit Honig einstreichen und mit Meersalz bestreuen. Für 20 Minuten im Ofen grillen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Theresa Fellner am 16. August 2021