

Thunfisch-Steak und Chili-Scampi mit Tagliatelle

Für 2 Personen

2 Thunfischfilets a 200 g	4 Riesen-Garnelen	1 Avocado, weich, reif
3 Zehen Knoblauch	3 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
300 g Mehl	2 TL Butter	2 Chilischoten, rot
2 EL Chili-Öl	4 EL Olivenöl	1 EL Aceto Balsamico
10 ml Gemüsefond	25 g Pecorino	1 Bund Basilikum
1 Bund Petersilie, glatt	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

280 Gramm Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte der Masse eine Vertiefung drücken. Die Eier aufschlagen, in die Schüssel geben und zwei Esslöffel Olivenöl hinzufügen. Den Nudelteig nun kneten, weitere zwanzig Gramm Mehl hinzufügen und den Teig erneut kneten, bis er eine geschmeidige Konsistenz erhält. Anschließend den Teig etwas ziehen lassen. Nun den Nudelteig ausrollen und mehrfach durch die Nudelmaschine ziehen, bis der Teig dünn ist, und zu Tagliatelle geformt werden kann. Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin bissfest garen. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschälen. Eine Chilischote längs aufschneiden, entkernen und ein Viertel fein hacken. Die Zitrone halbieren, auspressen und anschließend den Saft mit dem Avocadofleisch vermengen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und grob hacken. Die Basilikum und Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Den Pecorino reiben und zusammen mit den Kräuterblättern und dem Knoblauch zum Avocadofleisch geben. Das Ganze zu einer festen Paste pürieren und das restliche Olivenöl und den Aceto Balsamico langsam unterrühren. Abschließend mit dem Gemüsefond verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Riesen-Garnelen waschen und trocken tupfen. Die übrige Chilischote ebenfalls längs aufschneiden und entkernen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Knoblauch, die Chili und die Riesen-Garnelen kurz anbraten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend einige Tropfen Zitronensaft in die Pfanne geben, kurz darin wenden und anschließend herausnehmen. Die Thunfischfilets waschen und trocken tupfen. Die Butter in eine Pfanne zerlassen und die Thunfischfilets darin etwa zwei Minuten auf jeder Seite anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend die Filets aus der Pfannen nehmen und zusammen mit den Chiligarnelen, den Tagliatelle und dem Avocadopesto auf Tellern anrichten und servieren.

Danila Otto am 23. November 2009