

Linguine alla puttanesca mit Fenchel-Salat

Für zwei Personen

250 g Linguine	400 g gehackte Tomaten	1 Knolle Fenchel
2 Tomaten	1 Salatgurke	1 Bund Radieschen
2 Knoblauchzehen	2 Zitronen	2 EL Kapern
8 schwarze Oliven	20 g Sardellenfilets in Öl	1 Bund glatte Petersilie
1 EL Honig	2 EL Weißweinessig	1 rote Chilischote
Zimtpulver, Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Die Sardellenfilets hacken. Die Oliven halbieren. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Eine Zitrone halbieren und auspressen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch, die Chili und die Sardellen dazugeben und bei mittlerer Hitze zwei Minuten braten. Die gehackten Tomaten einrühren. Anschließend die Oliven und die Kapern hinzufügen und fünf Minuten mitbraten. Die Nudeln abgießen, dabei 100 Milliliter Nudelwasser auffangen. Das Nudelwasser zum Tomatensugo in die Pfanne geben und aufkochen. Anschließend die Nudeln und die Petersilie untermischen und mit Salz, dem Zitronensaft und einer Prise Zimt abschmecken. Den Fenchel waschen und putzen, das Grün ebenfalls abzupfen. Die Knolle längs halbieren, vom Strunk befreien und in feine Scheiben hobeln. Die Tomaten waschen und klein schneiden. Die Salatgurke ebenfalls waschen und in feine Scheiben hobeln. Die Radieschen waschen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Die restliche Zitrone halbieren und auspressen. Den Fenchel, die Tomaten, die Gurke und die Radieschen in einer Schüssel vermengen und mit dem Honig, dem Weißweinessig, dem Zitronensaft, drei Esslöffeln Olivenöl und einer Prise Zucker abschmecken. Die Linguine alla puttanesca mit dem Fenchelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelius Wiegmann am 30. Januar 2014