

Schwarze Bandnudeln mit Sepia, Scampi und Safran-Schaum

Für 2 Personen

1 Sepia, mittelgroß, a 250 g	2 Scampi, groß	200 g Linguine, schmal
2 Roma-Tomaten	3 EL Olivenöl	200 ml Weißwein, trocken
50 ml Sahne	1 Bund Basilikum	2 Zehen Knoblauch
1 Schalotte	1 Schote Chili, mittelscharf	15 g schwarze Tinte vom Sepia
2 Msp Safran-Pulver	Chilifäden	Salz

Die Sepia unter fließendem Wasser reinigen und mit Küchenpapier gut abtrocknen. Die Scampi vom Panzer befreien und den Darm unter fließendem Wasser entfernen und gut mit Küchenpapier abtrocknen. Einen Topf mit Wasser und reichlich Salz aufsetzen. Die Sepia in sehr feine Streifen schneiden. Die Scampi in der Mitte einmal durchschneiden. Alles zur Seite stellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine Knoblauchzehe und die Schalotte abziehen, fein hacken und in die Pfanne geben. Nun die Sepia dazugeben und alles etwas andünsten lassen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und warten bis sich die Haut löst. Die Tomaten häuten und von Kernen befreien. Nun die Filets der Tomaten herausschneiden und zur Sepia-Soße geben. Alles salzen und pfeffern. Fünf Blätter Basilikum und die Chilischote kleinhacken und ebenfalls hinzufügen, danach weitere fünf Minuten garen lassen. Zum Schluss die schwarze Sepia-Tinte in die Soße einrühren. Die Soße wird zur Seite gestellt, bis die Nudeln gar sind. Die Linguine in kochendem Wasser gar kochen. 100 Milliliter Liter Weißwein und die Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen bis die Soße eine cremige Konsistenz annimmt. Jetzt das Safran-Pulver hinzugegeben und noch einmal kurz aufkochen. Olivenöl mit der übrig gebliebenen Zehe Knoblauch in der Pfanne erhitzen und die Scampi darin für drei Minuten braten. Die Nudeln abtropfen lassen und zu der Sepiasoße geben, weitere zwei Minuten ziehen lassen. Zum Anrichten den Metallring in die Mitte der Teller setzen. In diesen Ring werden die Nudeln gefüllt. Die Safran-Soße wird mit dem Pürierstab schaumig geschlagen und rundherum verteilt. Kurz vor dem Servieren den Metallring entfernen und zwei Scampihälften auf die Nudeln legen. Mit einigen Basilikumblättern und den Chilifäden garnieren.

Pietro Antonio Belcastro am 10. November 2009