

Pasta mit Krebs-Fleisch, Fenchel und Spargel

Für zwei Personen

200 g gares weißes Krebsfleisch	75 g gares braunes Krebsfleisch	0,5 Bund grüner Spargel
1 Zitrone	1 Fenchelknolle	1 TL Fenchelsamen
1 frische rote Chilischote	300 g Mehl	3 Eier
110 ml Olivenöl	1 TL Salz	Salz, Pfeffer

Aus dem Mehl, den Eiern und Salz und zwei Esslöffel Olivenöl einen Nudelteig kneten, ihn in Folie einpacken und 15 Minuten ruhen lassen. Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und sehr fein hacken. Die Zitrone auspressen. Die Knolle des Fenchels mit einem Sparschäler in feine Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün beiseitelegen. Die gemörserten Fenchelsamen, die Chilischote, den Saft und Abrieb der Zitrone mit den Fenchelscheiben und dem restlichen Olivenöl in eine hitzebeständige Schüssel geben. Das weiße und das braune Krebsfleisch vermischen und unter den Schüsselinhalt mengen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und noch Olivenöl darüber träufeln. Einen großen Topf mit kaltem Salzwasser auf den Herd stellen und die Schüssel auf den Topf setzen. Das Wasser auf hoher Stufe zum Kochen bringen, dabei ab und zu die Krebsfleischmischung leicht durchrühren, während sie sich langsam mit erwärmt. Die Spargelstangen mit einem Sparschäler längs in feine Streifen schneiden und in einer zweiten Schüssel beiseite stellen. Den Nudelteig ausrollen und durch die Nudelmaschine drehen, sodass Tagliatelle entstehen. Die Tagliatelle im sprudelnden Wasser etwa drei Minuten kochen, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Wenn das Wasser zu Kochen beginnt, die Schüssel vom Topf nehmen, die Pasta in das Wasser geben und al dente garen. Die Spargelstreifen mit Zitronensaft, ein wenig Olivenöl und einer Prise Salz marinieren. Die Pasta abseihen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die noch dampfende Pasta mit der Krebsfleischmischung vermengen. Nach Bedarf etwas Nudelkochwasser hinzufügen. Das Fenchelgrün hacken. Die Pasta mit dem Krebsfleisch und den Fenchel auf einem Teller anrichten. Den marinieren Spargel darauf geben und mit dem Fenchelgrün garnieren und servieren.

Lisa Speißer am 17. April 2013