

Fettuccine, Kirschtomaten, Calamaretti, schwarze Soße

Für zwei Personen

Für die Fettuccine:

300 g frische Fettuccine 100 g Parmesan Salz

Für die Calamaretti:

10 Calamaretti	200 g Kirschtomaten	2 Schalotten
3 Zehen Knoblauch	1 Zitrone	150 g Butter
2 Zweige Thymian	2 Zweige Oregano	1 Zweig Rosmarin
1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Briefchen Sepiatinte
200 ml Weißwein	200 ml Fischfond	2 EL Balsamico weiß
50 ml Olivenöl	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für die Calamaretti diese waschen, trocken tupfen und in kleine Streifen schneiden. Schalotten abziehen und klein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Calamaretti und Schalotten in eine Pfanne mit erhitztem Olivenöl geben. Mit Salz würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Calamaretti anbraten und mit Fischfond und Weißwein ablöschen und reduzieren. Salz, Pfeffer, Balsamico und Zucker dazugeben.

Rosmarin, Thymian, Oregano abbrausen, trockenwedeln. Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Olivenöl und Butter in einer Pfanne mit Rosmarin, Thymian, Oregano und Knoblauch aromatisieren. Butter leicht aufschäumen lassen. Mit dem Löffel aromatisierte Butter zu Calamaretti-Sauce geben und mit dem Schneebesen einrühren.

Für die Fettuccine Nudeln in Salzwasser circa zwei bis drei Minuten garen und herausnehmen. Kurz in Calamaretti-Sauce schwenken, herausnehmen, auf den Anrichteteller geben und warmstellen.

Kirschtomaten waschen, vom Strunk befreien und halbieren. Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Sepiatinte in Calamaretti-Sauce einrühren. Halbierete Kirschtomaten in der Butterpfanne schwenken.

Calamaretti-Sauce in die Mitte der Nudeln geben. Mit Kirschtomaten, Petersilie und Basilikum verzieren. Parmesan drüber hobeln und servieren.

Ulrich Enderle am 28. April 2016