

Schwarze Tagliolini mit Meeresfrüchte-Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

50 g Hartweizengrieß	150 g Mehl Type 00	2 Eier
10 g Sepia-Tinte	3 EL Olivenöl	1 Prise feines Salz

Für die Sauce:

150 g Mini-Tintenfische	150 g Venusmuscheln	150 g Garnelen mit Schale
200 g Kaisergranate mit Schale	400 g Cherrytomaten	1 rote Chili
2 Knoblauchzehen	200 ml Fischfond	200 ml trockener Weißwein
2 EL Paniermehl	10 Safranfäden	1 Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Nudelteig Hartweizengrieß, Mehl, Eier, Sepia-Tinte, Öl und Salz circa fünf Minuten zu einem kompakten Teig kneten. Mit der Nudelmaschine auswallen und zu Tagliatelle schneiden. Für die Sauce Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Cherrytomaten anbraten, salzen, pfeffern und circa zehn Minuten dünsten. Vongole in einer großen Schüssel mit Wasser reinigen. Tintenfische in Kopf und Tentakelkörper teilen, Chitinplatte und Schleimbeutel entfernen und klein schneiden. Tintenfische im Paniermehl wenden, in einer weiteren Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch circa zwei Minuten anbraten, dann Garnelen und Kaisergranate hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit den Vongole in die Pfanne geben.

Fischfond angießen, köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, fein hacken und mit Safran unterrühren. Den Eintopf nochmals aufkochen lassen.

Tagliatelle in einem Topf mit reichlich Salzwasser circa fünf Minuten garen und abschöpfen. Nudeln in die Pfanne mit den Cherrytomaten geben, miteinander vermengen und kurz erhitzen. Den Inhalt der Pfanne mit dem Fisch dazugeben und unterheben.

Die schwarzen Tagliolini mit Meeresfrüchte-Tomaten-Sauce in tiefen Tellern anrichten, mit ganzen Meeresfrüchten garnieren und servieren.

Francesca Scarano am 04. Juli 2016