

Sepia-Pasta, Garnelen-Ceviche, Guacamole, Calamaretti

Für zwei Personen

Für den Pastateig:

100 g Hartweizengrieß	100 g Wiener Grießler	100 g Mehl
1 Ei	2 TL Sepiatinte	2 EL Olivenöl
Salz		

Für das Ceviche:

10 Carabiniero-Shrimps	2 kleine Eiertomaten	1 Tropea-Zwiebel
1 Limette, Saft	$\frac{1}{4}$ Bund Thai-Koriander	Chili
1 TL Traubenkernöl	Salz	Pfeffer

Für die Guacamole:

1 Hass Avocado	1 Limette, Saft	1 Knoblauchzehe
1 EL Crème-fraîche	1 EL Olivenöl	Chili
Salz	Pfeffer	

Für das Sellerie-Sorbet:

2 Stauden Sellerie	1 frische Wasabiwurzel à $\frac{1}{2}$ cm	1 TL Wasabipaste
2 Limetten, Saft und Abrieb	200 ml Sucre de Cannes	1 TL Wasabikaviar
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Calamaretti fritti:

8 kleine Calamari	2 EL Polentagrieß	2 EL Mehl
1 Limette, Abrieb	Salz	Pfeffer

Für die Deko:

2 Blatt Reispapier	1 Fingerlime	
--------------------	--------------	--

Für den Pastateig:

Mehl, Grieß und Wiener Grießler in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Das Ei aufschlagen, Öl, 2 EL Wasser, Tinte und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und einige Minuten ruhen lassen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen. Aus dem Teig mit einem Servierring Kreise ausstechen.

Die Pasta im kochenden Salzwasser etwa 2 Minuten al dente garen und abgießen.

Für das Ceviche:

Zwiebeln abziehen, in Würfel schneiden, Tomaten in feine Würfel schneiden, Koriander hacken, mit Limette und Salz, Pfeffer, Chili abschmecken. Carabinieros klein schneiden und in der Marinade ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Cremigkeit ein paar Tropfen Traubenkernöl dazugeben.

Für die Guacamole:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und mit Limettensaft, abgezogenem Knoblauch, Crème fraîche, etwas Olivenöl, Chili, Salz und Pfeffer im Mixer zu einer cremigen Masse pürieren.

Kalt stellen und in einen Einwegspritzbeutel füllen.

Für das Sellerie-Sorbet:

Sellerie durch den Entsafter lassen mit Sucre de Cannes und Wasabi kurz mixen. Mit Limettensaft, geriebenem Wasabi, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. In die Eismaschine geben und ca. 20 Minuten gefrieren lassen. Mit 2 Teelöffeln Nocken abstechen.

Wasabi-Kaviar zum Schluss darauf garnieren.

Für die Calamaretti fritti:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Die Calamari mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Mischung aus Polentagrieß und Mehl wenden und in einer Fritteuse kross frittieren. Mit Limettenabrieb und Salz würzen.

Für die Deko:

Das Reispapier bei 190 Grad als Fächer frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Thoma am 07. November 2018