Cavatelli, Limetten-Soße, Riesen-Garnele, Kalmar-Zopf

Für zwei Personen

Für die Cavatelli:		
200 g Semola	50 g Mehl	Salz
Limetten-Wodkasauce:		
2 Riesengarnelen (Kopf, Schwanz)	2 kleine Kalmar-Zöpfe	2 Knoblauchzehen
1 Limette	125 ml Sahne	3 EL russischer Vodka
20 g Butter	Meersalz	roter Pfeffer
Für den Queller:		
50 g Queller	Chillifäden	

Für die Cavatelli:
120 ml Wasser und Semola langsam und geduldig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in handliche Stücke teilen und zu mittelfingerdicken Rollen formen. Die Teigrolle in etwa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden und flach auf einer bemehlten Arbeitsfläche verteilen. Die Teigscheiben einzeln mit Fingerspitzengefühl über der Cavarole (Pastateigbrett) formen und zu ihrer charakeristischen Form vollenden.
Auf ein Blech legen und mit Mehl bestäuben. In sprudelnd kochendem Salzwasser 3 bis 5 Minuten al dente kochen.
Für die Garnelen und Kalmarzöpfe in **Limetten-Wodkasauce:**
Butter langsam in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und zur Butter geben. Garnelen und Kalmarzopf abspülen, trockentupfen und in der Pfanne sanft bräunen und garen lassen. Die Garnelen und Kalmarzöpfe aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
In die Pfanne nun Sahne und Vodka geben. Limette auspressen und 3 EL Limettensaft hinzufügen. Sauce 5 Minuten köcheln lassen.
Die frischen Cavatelli mit der Sauce vermengen und die Garnelen und Kalmarzöpfe hinzugeben. Mit Meersalz und rotem Pfeffer würzen.
Für den Queller:
Queller abbrausen, trockentupfen, zurechtschneiden und schön auf die Cavatelli drapieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Chilifäden garnieren und servieren.

Michael Hasselbusch am 25. Januar 2021