

Tagliatelle del mare

Für zwei Personen

Für die Pasta:

400 g Mehl 1 Schuss Olivenöl 1 Prise Salz

Für die Sauce:

6 Grünschalensmuscheln 6 Miesmuscheln 8 Black Tiger Garnelen

6 Calamaretti 300 g Kirschtomaten 2 Knoblauchzehen

1 Zitrone 450 ml passierte Tomaten 150 ml Weißwein

6 EL Olivenöl 1 Bund glatte Petersilie $\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken

1 TL Thymian Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Black Tiger Garnelen 1 Zitrone 1 Stück Parmesan

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

Für die Pasta:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Aus 200 ml warmem Wasser, Olivenöl, Salz und Mehl einen Nudelteig herstellen und per Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Nudeln al dente kochen, abgießen und nach 3 Minuten Kochzeit tropfnass zu den Meeresfrüchten in die Pfanne geben.

Für die Sauce:

Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern.

Garnelen und Calamaretti waschen und trockentupfen. Calamaretti in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, würfeln und zusammen mit Thymian und Chili in Olivenöl anschwitzen, um das Öl zu aromatisieren.

Nach und nach Tintenfischringe, Muscheln und Garnelen dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Kurz einkochen lassen, dann die passierten Tomaten und die Kirschtomaten in die Pfanne geben. Alles leicht einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Nudeln direkt in die Pfanne zur Sauce geben. Zitronenabrieb und Petersilie drüber geben.

Mit Zitronenspalten, Olivenöl und frischer Petersilie servieren.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Zitrone waschen, trockentupfen und vierteln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Das Gericht mit Garnelen, Zitronen-Vierteln, Parmesan und Petersilie garnieren.

Laut WWF sollten Sie auf Garnelen zurückgreifen, die aus der Bio Aquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio oder Naturland-Zertifizierung achten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Steve Brauer am 17. Mai 2021