

# Tagliatelle, Weißwein-Soße, Calamaretti, Kirschtomaten

## **Für zwei Personen**

### **Für den Nudelteig:**

250 g Semola di Grano duro    150 g Mehl, Type 00    4 Eier  
1 EL Olivenöl    1 Prise Salz

### **Für die Calamaretti:**

10-15 Calamaretti    Olivenöl

### **Für die Weißweinsauce:**

1 Schalotte    125 g kalte Butter    100 ml Weißwein  
1 Bund glatte Petersilie    Salz

### **Für die Kirschtomaten:**

200 g Kirschtomaten    3 Knoblauchzehen    2-3 Zweige Rosmarin  
1 EL brauner Rohrzucker    Olivenöl    2 Prisen Meersalz

### **Für den Meeresspargel:**

150 g Meeresspargel    1 mittlere Knoblauchzehe    Olivenöl

### **Für die Pinienkerne:**

1-2 EL Pinienkerne

### **Für die Garnitur:**

1-2 Zweige glatte Petersilie

## **Für den Nudelteig:**

Semola, Mehl, Eier, Olivenöl und Salz mit einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen, glatten Nudelteig verkneten. Evtl. von Hand nachkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ruhen lassen.

Anschließend mit etwas Semola nacharbeiten und erneut kneten. Teig portionieren und über den Nudelaufsatz der Küchenmaschine dünn ausrollen. Mit Semola bestreuen, den Teig aufrollen und von Hand Tagliatelle schneiden. Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen, großzügig salzen und die Pasta 2 Minuten garen.

## **Für die Calamaretti:**

Calamaretti säubern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Calamaretti bei starker Hitze 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne herausnehmen und bei Seite stellen. Pfanne für den Weißweinsud aufgestellt lassen.

## **Für die Weißweinsauce:**

Schalotte abziehen und fein würfeln. In der Pfanne glasig anschwitzen, in der zuvor die Oktopusse gebraten wurden. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Eine Kelle Nudelwasser hinzufügen. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter unterrühren und mit Salz abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und dazugeben.

## **Für die Kirschtomaten:**

Tomaten in einen Topf geben, mit Rohrzucker und Meersalz würzen.

Knoblauch andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Knoblauch und Rosmarin zu den Tomaten geben und alles mit Olivenöl übergießen. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd garen.

## **Für den Meeresspargel:**

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Meeresspargel ca. 5 Minuten anbraten und bei Seite stellen.

## **Für die Pinienkerne:**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett gleichmäßig anrösten.

**Für die Garnitur:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und als Garnitur verwenden.

Die Tagliatelle, Calamaretti, Meeresspargel und Kirschtomaten in den Weißweinsud geben, kurz durchschwenken und die Pinienkerne dazugeben. Gericht auf Tellern anrichten und servieren. Mit Petersilie bestreuen.

Bernd Demel am 04. Oktober 2022