

Tagliatelle mit Surf and Turf, Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

4 Eier
1 EL Olivenöl

250 g Semola di Grano duro
1 Prise Salz

150 g Mehl, Type 00

Für Surf and Turf Tomatensauce:

250 g Rumpsteak
10 Kirschtomaten
250 ml Sahne
Pflanzenöl
1 TL Pfeffer

10 Riesengarnelen
400 g geschälte Tomaten
1 Bund Petersilie
1 TL Zucker

$\frac{1}{2}$ Zwiebel
15 schwarze Oliven
1 EL Pizzagewürz
1 TL Meersalz

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum
30 g Parmesan

Für die Tagliatelle:

Die Eier aufschlagen und mit Semola die Grano duro, Mehl, Olivenöl und Salz zu einem Teig verarbeiten. Durch eine Nudelmaschine geben und zu Tagliatelle verarbeiten. In einem Topf mit Salzwasser kochen.

Anschließend abgießen.

Für Surf and Turf Tomatensauce:

Steak in dünne Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Fleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten. Kirschtomaten waschen und halbieren. Sobald das Fleisch Farbe bekommen hat, etwas salzen, entnehmen und zur Seite stellen. Garnelen in derselben Pfanne von beiden Seiten anbraten, entnehmen und zur Seite stellen. Geschälte Tomaten in die Pfanne geben und etwas zerdrücken. Zwiebel hinzugeben etwa 7 Minuten köcheln lassen. Oliven hacken und hinzugeben. Mit Pizzagewürz, Meersalz, Pfeffer und Zucker würzen und ein wenig Nudelwasser hinzugeben. Kirschtomaten hinzugeben und einkochen lassen. Mit Sahne aufgießen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Garnelen, Fleisch und Petersilie unterrühren. Nudeln hinzugeben.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Parmesan fein reiben. Gericht damit garnieren.

René Rüping am 31. Oktober 2022