

Nudel-Fetzen mit Krabben und Tomaten-Bouillabaisse-Soße

Für 4 Personen

400 g Hartweizenmehl	100 g Weizenmehl	4 Eier
2 Eigelbe	80 ml Olivenöl	Meersalz
3 Schalotten	2 Knoblauchzehen	2 Karotten
3 rote Paprika	1 Fenchelknolle	100 g Staudensellerie
100 ml kräftiger Fischfond	300 ml Tomatensaft	1 Lorbeerblatt
1 Msp. Safran	1 Prise Chilipulver	2 Scheiben Toastbrot
2 EL Butter	1/2 Bund Basilikum	250 g Büsumer Krabben

Hartweizenmehl und Mehl mit Eiern, Eigelben, 50 ml Olivenöl und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie einpacken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotten und Paprika mit dem Sparschäler schälen, vom Paprika das Kerngehäuse entfernen, dann Paprika und Karotten fein würfeln. Fenchel und Staudensellerie waschen und fein würfeln. In einer großen Pfanne oder einem flachen großen Topf mit 3 EL Olivenöl Schalotten anschwitzen. Paprika, Karotten und Knoblauch zugeben und mit anbraten, dann Fenchel und Staudensellerie zugeben und anschwitzen. Fischfond, Tomatensaft und Lorbeerblatt zugeben und langsam einkochen. Mit Safran, Chili und Salz würzen. Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen, gut mit Mehl bestäuben und mit einem Teigradchen zu Fetzen schneiden. Das Brot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten. Die Nudelfetzen in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abgießen und zum Gemüse geben. Basilikum abspülen, trocken schütteln und 2/3 der Blätter fein schneiden. Die Büsumer Krabben und den Basilikum unter die Nudelfetzen mischen, abschmecken und in tiefen vorgewärmten Tellern anrichten. Die Toastbrotwürfel darauf streuen und mit Basilikum verzieren.

Michael Kempf Freitag, 14. Oktober 2011