

Sepia-Nudeln mit kandierten Orangen und Tinte

Für vier Personen

4 Stück Sepia	2 Schalotten	11 Zehen Knoblauch
0,25 Knolle Fenchel	1 Lorbeerblatt, frisch	0,1 l Weißwein
4 cl Wermut	200 ml Fischfond	1 Tütchen Sepiatinte
50 g Orangenschalen, kandiert	Olivenöl, Pflanzenöl, Pfeffer	Salz

Die Sepien putzen, die Fangarme abtrennen und den festen Chitinstreifen herausziehen. Eine Pfanne erhitzen, die Sepiatuben aufschneiden, leicht einölen und mit der Außenseite nach unten in die heiße Pfanne geben. Sofort mit einem kleineren Topf beschweren, damit sie sich nicht zusammenrollen. Circa eine Minute von beiden Seiten anbraten und den Topf wieder abnehmen. Salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und in feine nudelartige Streifen schneiden. Beiseite stellen. Die Sepia-Köpfe mit den Fangarmen in Olivenöl anschwitzen, die Schalotten und eine Knoblauchzehe geschält und halbiert zugeben. Fenchel würfeln und zugeben, Lorbeerblatt ebenfalls zugeben. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Mit Fischfond auffüllen, die Sepiatinte zufügen und alles 30 Minuten köcheln. Durch ein feines Sieb passieren und nach Geschmack weiter einkochen. Mit einem Schneebesen oder Pürierstab Olivenöl einarbeiten und dabei binden. Die restlichen Knoblauchzehen in feine Scheiben hobeln und in reichlich Pflanzenöl goldbraun rösten. Abtropfen lassen und leicht salzen. Die Sepianudeln in einer Pfanne erhitzen, die kandierten Orangenschalen zugeben und abschmecken. Mit schwarzer Soße anrichten und mit geröstetem Knoblauch bestreuen.

Kolja Kleeberg am 28. September 2012