

TAGLIOLINI MIT MEERESFRÜCHTEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Durch einen kleinen Schnitt den schwarzen Faden an der Oberseite der Langusten und Garnelen entfernen, den Tintenfisch und die Kalmare in Scheiben schneiden. Einen Teil des rehydrierten Knoblauchs in einem Topf mit etwas nativem Olivenöl extra anbraten; die Miesmuscheln und Venusmuscheln hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und einen Deckel auflegen. Bei starker Hitze kochen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen und den restlichen Knoblauch darin anbraten; Tintenfisch und Kalmare zugeben und weiter kochen, bis sie weich sind. Dann die Garnelen und Langustinen hinzufügen und weiter kochen. Mit Pfeffer und Salz würzen und bei starker Hitze zwei bis drei Minuten kochen. Die zuvor zubereiteten Venus- und Miesmuscheln, den Pomoleggero und ein wenig gehackte Petersilie zu den Muscheln geben. Nun die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und in der Meeresfrüchtesauce schwenken. Mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra und gehackter Petersilie abrunden.

Menù-Zutaten

500 g. Pomoleggero - B81X
q.b. Knoblauch Scheiben - 1225

Zutaten

n.B. Petersilie
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Weißwein
400 g Venusmuscheln
400 g Miesmuscheln
400 g Tintenfisch
300 g Kalmare
6 Langusten
6 Garnelen
420 g Tagliolini