

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 7. Januar 2019** ▪
▪ **Leibgericht mit Alfons Schuhbeck**



Sebastian Schätzle

Schwarze Linguine mit Riesengarnelen in Nduja-Tomatensauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

200 g Mehl Type 405
5 Eier
2 EL Sepiatinte
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Wasser erhitzen.

3 Eier trennen und die Eigelbe bereitstellen. Mehl mit 2 ganzen Eiern, 3 Eigelben, Sepiatinte, Salz und ein wenig Wasser vermengen und verkneten.

Teig kurz ruhen lassen, anschließend in der Nudelmaschine zu Linguine ausrollen. Für 3,5 Minuten in kochendes Wasser geben.

Für die Tomaten-Sauce:

6 Riesengarnelen mit Kopf und Schwanz
1 Zwiebel
1 Karotte
½ Staudensellerie
2 Anchovis
1 rote Chili
400 g Cherrytomaten aus der Dose
150 ml trockener Weißwein
3 Lorbeerblätter
1 Prise Safran
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit 400 ml Wasser erhitzen.

Garnelen waschen, schälen und Fleisch beiseitelegen. Kopf und Panzer in einem Topf mit Olivenöl und den Anchovis anbraten. Mit Wein ablöschen.

Zwiebel abziehen, Karotte und Staudensellerie putzen und schälen. Alles grob schneiden und mit in den Topf geben. Lorbeerblätter, Tomaten und 400 ml heißes Wasser hinzufügen. Chili längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Safran und frischem Chili würzen. Alles für 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Danach durch ein Sieb passieren.

Für die Nduja-Wurst:

2 EL Nduja Wurst
2 Knoblauchzehen
100 ml Weißwein
Olivenöl, zum Braten

Knoblauch abziehen, hacken und im Olivenöl anbraten. Die Nduja Wurst hinzugeben. Anschließend die vorher beiseitegelegten Garnelen in dieser Pfanne scharf anbraten. Kurz mit Weißwein ablöschen und 100 bis 200 ml der zuvor zubereiteten Tomatensauce hinzugeben.

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.