



**René Rüping**

## **Tagliatelle mit „Surf and Turf“-Tomatensauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Tagliatelle:**

4 Eier  
250 g Semola di Grano duro  
150 g Mehl, Type 00  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

Die Eier aufschlagen und mit Semola di 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 die „Surf and Turf“-**

#### **Tomatensauce:**

250 g Rumpsteak  
10 Riesengarnelen, küchenfertig  
½ Zwiebel  
10 Kirschtomaten  
400 g geschälte Tomaten  
15 schwarze Oliven  
250 ml Sahne  
1 Bund Petersilie  
1 EL Pizzagewürz (Rosmarin, Majoran,  
Thymian, Basilikum)  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
1 TL Zucker  
1 TL Meersalz  
1 TL Pfeffer

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.



Laut WWF ist die tropische Garnele aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand September 2022):

- 1. Wahl: Südostasien (Aquakultur: Zucht in Zero-Input Systemen)
- 1. Wahl: Thailand (Aquakultur: Teichanlagen, Rosenberg-Süßwassergarnele (*Macrobrachium rosenbergii*))
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie, White Tiger Garnele (*Penaeus vannamei*))

### **Für die Garnitur:**

1 Zweig Basilikum  
30 g Parmesan

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

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.