



Sabine Mattern

Hausgemachte Tagliatelle mit Krebsfleisch-Sauce und Gemüse im Parmesan-Körbchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Bandnudeln: Das Mehl, Gries und 1 TL Salz mit den Eiern und Öl 5 Minuten in der Küchenmaschine verkneten.
 150 g ital. feiner Gries
 150 g Mehl
 3 Eier
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Mithilfe einer Nudelmaschine den Teig ausrollen und Bandnudeln herstellen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Bandnudeln darin gar kochen.

Für das Parmesan-Körbchen: Parmesan reiben. Den geriebenen Parmesankäse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu einem großen Kreis ausstreuen. In den auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Backofen geben und für circa 5-6 Minuten zu dünnen goldbraunen Fladen schmelzen lassen. Anschließend die Parmesanfladen herausgeben und über eine umgedrehte Schüssel legen und mit den Händen leicht andrücken. Auskühlen lassen.

Für die Sauce: Zuckerschoten waschen, auf Fäden kontrollieren, blanchieren und kalt abspülen.
 300 g Flusskrebisfleisch
 200 g Zuckerschoten
 1 rote Paprika
 2 große rote Chilischoten
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 200 ml Sahne
 1 EL Butter
 3 EL Tomatenmark
 3 EL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Paprika und Chilischoten waschen, längs aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken, dann glasig in Butter anbraten. Chili und Paprika dazugeben. Honig dazugeben und karamellisieren lassen. Tomatenmark dazugeben und anschwitzen lassen. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Krebisfleisch und die Zuckerschoten dazugeben und in der Sauce erhitzen.

Parmesan reiben, Sauce auf den Bandnudeln verteilen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Das Gericht im Parmesankörbchen anrichten und servieren.