

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 10. Mai 2016**



**Rezept von Jacqueline Pfeiffer**

**Vermicelli mit Garnelenbolognese,  
Calamaretti und Liebstöckel**



**40 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig**

---

**Zutaten für 4 Personen**

10 Garnelen (geputzt; Größe 13/15), 120 g Strauchtomaten, 4 Schalotten, 2 Zehen Knoblauch, 80 g Stangensellerie, 80 g Lauch, 80 g Fenchel, 50 g Butter, Olivenöl, ca. 100 ml Geflügelfond, ca. 250 ml Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano; ca. 200 g Calamaretti, 1 Bund Liebstöckel, 150 ml Traubenkernöl.

Für die Vermicelli: 500 g griffiges Mehl, 240 g Eigelb, 120 g Eier, 1 EL Olivenöl, Salz, 12 g (3 Packungen) Tintenfischfarbe.

**Zubereitung**

Die Zutaten für den Nudelteig halbieren. Für die eine Hälfte Eier, Eigelb, Mehl, Öl und Salz mit der Rührmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Im Anschluss mit etwas Mehl mit der Hand durchkneten.

Für die zweite Hälfte die Tintenfischfarbe mit den Eiern verrühren und den Teig wie zuvor herstellen. Wenn der Teig etwas feucht sein sollte, noch etwas Mehl einarbeiten. Die beiden Nudelteige in Frischhaltefolie packen oder vakuumieren und 4 Stunden rasten lassen.

Die Nudelteige mit der Maschine ausrollen, den hellen Teig etwas dicker (schwarz auf Stufe 1, weiß auf Stufe 2). Auf den befeuchteten weißen Teig den schwarzen Nudelteig legen und nochmals durch die Maschine rollen (Stufe 2). In 5 cm-Bahnen schneiden, mit dem Spaghetti-Messer teilen und auf 40 g portionieren.

Für die Garnelenbolognese die Garnelen mit den Strauchtomaten, geschnittenen Schalotten, Knoblauch, Stangensellerie, Lauch und Fenchel faschieren. In einer Mischung aus Butter und Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen. Mit Geflügelfond und Tomatensaft aufgießen, leicht köcheln lassen und auf Konsistenz bringen.

Den Liebstöckel zupfen, mit dem Traubenkernöl aufmixen. 6 Stunden ziehen lassen, danach abseihen

Die Calamaretti zuputzen, waschen und in 4-mm-Ringe schneiden. Die Calamaretti in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Vermicelli in Salzwasser kochen, danach abseihen und in Olivenöl schwenken.

Die Vermicelli auf Tellern anrichten, die heiße Garnelenbolognese darauf setzen, mit den Calamaretti arrangieren. Mit Liebstöckel-Öl beträufelt servieren.