

# CALAMARATA MIT GRÜNEM SPARGEL, VONGOLE UND CALAMARI

Rezept von Raffaele Coumo und Elisabeth Montefusco

TRATTORIA DA MONTEFUSCO, Hauptstraße 31, 7571 Rudersdorf, Tel.: +43 3382 / 73140

## Die Zutaten

400 g Calamarata (Pasta)  
500 g Grüner Spargel  
500 g Vongole Veraci- Teppichmuscheln  
200 g Kirschtomaten  
500 g Calamari - frisch, mittlere Größe  
Italienischer Weißwein zum Ablöschen  
1 Zehe Knoblauch  
Olivenöl extra Vergine  
Salz  
Pfeffer/ bevorzugt aus der Pfeffermühle  
Petersilie  
Frischer Thymian  
Eine Butterflocke in Mehl getaucht

## Zubereitung:

Schritt 1: Die Calamari waschen und putzen. Den Körper dann in Ringe schneiden, die anderen Teile auch zerkleinern und vorerst zur Seite stellen.

Schritt 2: Die Teppichmuscheln werden gewaschen und geputzt. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und bei mittlerer Hitze die Muscheln hinzufügen. Die Pfanne mit einem Deckel schließen und kurz warten, bis sich die Muscheln öffnen. Muscheln, die sich nicht geöffnet haben, werden entfernt. Dann die Muscheln mit ein bisschen Weißwein ablöschen, circa ein bis zwei Minuten ziehen lassen und die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Sud der Muscheln durch ein Sieb geben. Wie die Calamari werden auch die Muscheln zur Seite gestellt.

Schritt 3: Den grünen Spargel putzen und die holzigen Teile entfernen. Die Spargelstiele in Scheiben schneiden, die Köpfchen (zur Dekoration) ganz lassen. Die Kirschtomaten vierteln.

Eine Knoblauchzehe mit einem Messer andrücken und in heißes Olivenöl geben. Dann die Kirschtomaten, den Spargel und die Calamari hinzufügen und alles zwei bis drei Minuten bei größerer Hitze köcheln lassen, mit etwas Weißwein ablöschen und den gefilterten Sud der Muscheln hinzufügen, abschmecken und sechs bis sieben Minuten köcheln lassen. Vorsicht

mit Salz. Die Muscheln sind salzig, daher empfiehlt der italienische Koch Raffaella Cuomo aus Rudersdorf kurz vor dem Servieren zu kosten und gegebenenfalls nachzusalzen.

Nun frisch gehackten Thymian, etwas Petersilie und frischen Pfeffer aus der Pfeffermühle in die Pfanne geben, alles durchziehen lassen und die Muscheln hinzufügen. Die Knoblauchzehe wird aus der Pfanne genommen. Der Knoblauch verleiht dem Gericht nur ein Aroma, er wird nicht mehr gebraucht.

Schritt 4: Während der Vorbereitung für die Sauce, die Pasta nach Verpackungsanleitung kochen.

Schritt 5: Um die Sauce abzurunden, verwendet der Koch ein Flöckchen Butter, das ihn Mehl geschwenkt wird. Dadurch wird das Gericht noch sämiger.

Schritt 6: Die Sauce mit den Calamari und Muscheln über die Pasta geben und servieren.