Nobel-Nudeln mit Hummer & Co.

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Zum Abschluss des Jahres sollten wir uns was richtig Gutes gönnen. Ein bisschen Dekadenz darf nach diesem erneut so harten Jahr schon sein, oder nicht? Wir kredenzen heute eine wahre Nobel-Pasta als Rezept, genießbar an den Weihnachtsfeiertagen, an Silvester, als erstes Dinner im neuen Jahr 2022 – oder wann immer Sie eben Lust drauf haben. Wer einzelne Komponenten nicht so gerne mag (z. B. Kaviar), kann sie auch getrost weglassen. Im Luxus schwelgt man mit dieser Nudelkreation hier so oder so.

■ Zutaten **Portionen: 2**

1	TK-Hummer im Eismantel
Je 4	Garnelen und Baby-Oktopusse (vorgegart)
2	Knoblauchzehen & Schalotten, etwas Salz und Pfeffer
100 ml	Noilly Prat
4 TL	Lachskaviar und 1 Chili
150 g	schwarze Pasta wie Tagliatelle oder Ähnliches
150 g	Sahne im Becher und 3 EL Butter
Etwas	frischer Basilikum & Thymian, ein paar Fäden Safran



Zubereitung: So wird's gemacht

■ Den **Hummer** auftauen lassen. Er ist bereits vorgekocht. Nach dem Auftauen von seiner Schale befreien (Schalen und Kopf aufbewahren!), das Hummerfleisch aus Schwanz und Scheren klein schneiden, kalt stellen.

■ **Garnelen** schälen, ebenfalls Schalen aufbewahren. Vorgegarte **Baby-Tintenfische** klein schneiden. Die **Schalotten** und den **Knoblauch** fein hacken. 2 EL **Butter** in eine große Pfanne geben. Darin die gehackten **Schalotten** und den **Knoblauch** andünsten. Die Schalen und die Innereien aus dem Kopf des Hummers sowie die Garnelenschalen dazugeben und scharf anbraten. Mit dem **Noilly Prat** (französischer Wermut) und 50 bis 100 ml **Wasser** ablöschen. **Sahne** hinzugeben und nochmal aufkochen.

■ Von **3 bis 4 Thymianzweigen** Blättchen abzupfen, zur Sauce geben. **Salzen und Pfeffern**.

■ Sauce durch ein Sieb abgießen und so die Schalen entfernen. **Safranfäden** in einem kleinen Gefäß mit ein wenig **heißem Wasser** übergießen. Wenn sich das Wasser schön orange verfärbt hat, alles zur Sahnesauce kippen und 5 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf die Sauce mit etwas Saucenbinder oder Mehlbutter abbinden. Warmhalten.

■ Die **schwarze Pasta** (es geht auch mit heller Pasta) nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen.

■ In einer weiteren Pfanne **1 EL Butter** schmelzen lassen. Die **frischen Garnelen** darin anbraten, den **geschnittenen Hummer** und die **Tintenfischstücke** dazugeben. **Chili** aufschneiden, Kerne entfernen, fein hacken und ebenfalls hinzufügen.

■ **Pasta** auf Tellern anrichten. Etwas vom **Hummer-Garnelen-Tintenfisch-Mix** darübergeben. Sauce angießen. **Lachskaviar** am Tellerrand in die Sauce gleiten lassen. Mit **frischem Basilikum** und **Thymian** garnieren.

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Eine kleine Kaviarkunde

Fischrogen zählt zu den edelsten Zutaten der Welt. Man kann die Eier sämtlicher Fischarten, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind, als Kaviar bezeichnen. Man unterscheidet zwischen **echtem Kaviar**, **Zuchtkaviar** und **Kaviarersatz**.

Von **echtem oder russischem Kaviar** spricht man bei Rogen vom weiblichen, schlachtreifen Stör aus dem Schwarzen, Kaspischen oder Asowschen Meer. Die Eier sind nach dem Fang hell und glasig. Ihre schwarze Färbung erhalten sie durch die Behandlung mit Salz. Bei mild gesalzenem Kaviar (2 bis 4 Prozent Salz) spricht man von Malossol. Leicht gesalzene Sorten gelten als qualitativ hochwertiger, sind aber nicht so lange haltbar. Bei **Zuchtkaviar** handelt es sich auch um Störeier, die aber von Exemplaren aus einer Störzucht stammen (Foto). Als **Kaviarersatz** bezeichnet man alle Rogen, die von anderen Fischen als dem Stör stammen, wie von der Forelle, vom Lachs oder vom Dorsch.