

# Spaghetti mit Tintenfischtinte und Meeresfrüchten

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen

500 g Spaghetti „al nero di sepia“  
500 g Meeresfrüchte, vorgegart, gewürfelt  
(Fleisch von Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Hummer, Krebsfleisch, Krabben, Tintenfisch, etc.)

3 EL Butterschmalz  
3 EL Mehl  
2 St Zwiebeln (200 g - klein gehackt)  
5 St Knoblauchzehen (klein gehackt)  
2 St Frühlingszwiebel, klein gehackt  
400 ml Fischfond  
600 ml Wasser, heiß  
1 EL Creme fraiche  
1 EL Senf, mild  
1 EL Weinessig  
½ Zitrone (Saft)  
4 St Sardellenfilets, gehackt  
1 TL Kapern, feine, gehackt  
2 TL Thymian, gehackt  
2 TL Basilikum, gehackt

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
etwas Meersalz  
Olivenöl

## Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und Frühlingszwiebeln im heißen Butterschmalz auf Stufe 6 Elektro glasig braten, mit dem Mehl bestäuben und kurz andünsten (nicht bräunen). Den Fischfond und das heiße Wasser zugeben, alles mit dem Schneebesen klumpenfrei auflösen und aufkochen lassen. Dabei Creme fraiche, Senf, Essig, Zitronensaft, Sardellenfilets, Kapern, Thymian und Basilikum nach und nach einarbeiten. Schließlich das gewürfelte und bissfest vorgegarte Fleisch der Meeresfrüchte („frutti die mare“) behutsam unterheben. Soße mit wenig Meersalz aber reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken.

Spaghetti in reichlich Salzwasser mit etwas Olivenöl ca. 6 – 8 Minuten „al dente“ kochen, abschütten und sofort in einer großen Schüssel mit etwas Olivenöl gründlich mischen.

**Eine ebenso überraschende wie wohlschmeckende Nudelvariante. Ein trockener, roter Italiener ist hier das obligatorische Getränk.**



Zum Servieren nach Geschmack reichlich frisches Basilikum zugeben.

### Tipp:

„Spaghetti al nero di sepia“, das sind mit der Tinte vom Tintenfisch getränkte Hartweizennudeln. Sie findet man in guten Fachgeschäften. Wer will, kann aber auch die Nudeln mit frischer Tintenfischtinte schwärzen.

„Frutti di mare“ gibt es auch fix und fertig aus der Tiefkühltruhe. Dann zuvor kurz auftauen.