



09 / **Zweite Gänge**

TINTENFISCH- TAGLIATELLE MIT BALSAMICO- ESSIG UND KNUSPRIGER PFLAUME

🕒 60 MIN / 🍷 MITTEL

Zutaten für 4 Personen:

Für die Tagliatelle:

800 g sehr große,
weiße Tintenfische

Salz und Pfeffer nach Geschmack
150 ml Gardasee-Olivenöl
Extra Vergine

150 g Sojasprossen
500 g frischer Blattspinat
Salz und Pfeffer nach Geschmack
20 g Pinienkerne
150 g glänzende Spielmuscheln
2 g Knoblauch
1 Lorbeerblatt
50 ml Weißwein
30 g Petersilie
30 ml Gardasee-Olivenöl
Extra Vergine

4 getrocknete Pflaumen
4 ganze, geschälte Mandeln
60 g Speck
4 g Zitronenthymian
50 ml Balsamico-Reduktion

Tintenfische waschen und reinigen.

Anschließend ausbreiten und für rund eine Stunde ins Gefrierfach legen.

Den Spinat waschen, trocknen und in einer Pfanne mit dem Öl andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Pinienkernen würzen und zur Seite stellen.

Die Pflaumen etwas einschneiden und in jede Pflaume eine ganze Mandel geben. Jede Pflaume mit Speck fest umwickeln, mit dem Thymian bestreuen und im Backofen bei 230 ° für 5 Minuten backen.

Spielmuscheln gut reinigen und mit Öl, Knoblauch, Lorbeerblatt und Petersilie für 5 Minuten in einem Topf mit Deckel kochen und mit Weißwein ablöschen.

Die Tintenfische aus dem Tiefkühlfach nehmen und in feine Streifen schneiden, die Tagliatelle ähneln sollen. Mit Öl, Salz, Pfeffer und den Sojasprossen mischen und in der heißen, beschichteten Pfanne 4-5 Minuten scharf anbraten.

Das Gemüse im Wok mit wenig Öl al dente kochen.

Zum Anrichten zuerst den Spinat auf die Teller geben. Die Tintenfische-Tagliatelle und je eine gebackene Pflaume darauflegen und mit den Muscheln dekorieren. Zum Schluss noch ein wenig Balsamico-Reduktion darüber träufeln.