

Tagliatelle mit Garnelen

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten } 1 Stunde

| ZUTATEN für ... Personen | | 4 | 6 |
|---------------------------------|-----|----------|----------|
| Tagliatelle | g | 250 | 500 |
| Chilischote, rot | St. | 1 | 2 |
| Schalotten | g | 70 | 140 |
| Knoblauchzehen | St. | 2 | 4 |
| Krebsbutter ¹ | g | 30 | 60 |
| Tomatenmark | EL | 2 | 4 |
| Fischfond | ml | 200 | 400 |
| Crème fraîche | g | 250 | 500 |
| Garnelen | g | 300 | 600 |
| Zitronensaft | | | |
| Pfeffer und Salz | | | |

VORBEREITEN:

1. Chilischote entkernen und klein hacken.
2. Schalotten schälen und sechsteln.

¹ 30 g Krebsbutter erhält man durch Pürieren von 15 g Krebsfleisch, 15 g Butter, 6 g Möhren und 6 g Zwiebeln.

3. Knoblauchzehen schälen.
4. Tomatenmark in Fischfond auflösen.
5. Tagliatelle kochen, warm halten.

ZUBEREITUNG:

1. In einem Topf, in den alles hinein paßt, Krebsbutter erhitzen und darin Chilischoten, Schalotten und durchgepressten Knoblauch andünsten.
2. Mit Tomatenmark-Fischfond ablöschen, kurz aufkochen lassen.
3. Crème fraîche einrühren.
4. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Die Nudeln und Garnelen zugeben, mischen und auftragen.