Fettuccine mit Tomaten-Soße, Garnelen, Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für die Fettuccine:

2 Eier	100 g Weizenmehl, Type 405	100 g Hartweizengrieß
1-2 EL neutrales Öl	1 Prise Salz	

Für die Tomatensauce:

400 g stückige Tomaten, (Dose)	1 Karotte	1/8 Knollensellerie
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	250 ml Sahne
1 EL Tomatenmark	400 ml Rotwein	2-3 Zweige Basilikum
5 EL Zucker	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

6 Rotgarnelen	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Parmesanchip:

100 g Parmesan

Für die Fettuccine:
Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
Mehl, den Grieß, die Eier, etwas Öl und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend den Teig kaltstellen.
Den Teig in vier gleichgroße Stücke teilen und zu Beginn durch die Nudelwalze geben. Die Nudelplatten auf die gleiche Länge schneiden.
Danach die Nudelplatten durch den Fettuccine-Schneider lassen. Die geschnittenen Fettuccine in siedendem Salzwasser 3 Minuten bissfest garen. Die Nudeln direkt aus dem Salzwasser in die Tomatensauce geben und kurz durchschwenken.

Für die Tomatensauce:
Karotte und Sellerie schälen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel, Karotte und Sellerie fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Alles in Öl anbraten. Anschließend den Zucker auf das Gemüse geben und kurz karamellisieren. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Wein einreduzieren lassen und den Vorgang 3-mal wiederholen. Tomaten aus der Dose dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen. Sahne hinzugeben und mitköcheln lassen.
Basilikum grob hacken und beim Anrichten über die Nudeln geben. 2-3 Blätter Basilikum als Garnitur zurückbehalten.

Für die Garnelen:
Garnelen putzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen in Öl von beiden Seiten glasig braten.

Für den Parmesanchip:
Ein Stück Parmesan abschneiden und für später beiseitelegen.
Parmesan mit einer feinen Reibe reiben. Geriebenen Parmesan als kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und in den vorgeheizten Ofen schieben. Der Parmesanchip ist fertig, wenn er goldbraun ist. Chip aus dem Ofen nehmen und auf ein Küchenpapier legen. Restlichen Parmesan über das Gericht hobeln.

Florian Wüllscheidt am 24. April 2023