

Taglioni mit Gambas und Rucola in Tomaten-Crème-fraîche

Für 2 Personen

100 g Taglioni	4 Garnelen, ohne Kopf	1 Bund Rucola
1 Zwiebel, rot, klein	1 Zehe Knoblauch	100 g Eiertomaten
150 g Crème-fraîche	20 g Butter	Olivenöl
Chilipulver	Salz	

Die Taglioni in Salzwasser bissfest kochen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Garnelen von der Schale befreien, den Rücken längs aufschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Anschließend eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und darin die Garnelen zusammen mit den Zwiebeln und dem Chilipulver scharf anbraten und beiseite stellen. Die Tomaten vom Strunk befreien und würfeln. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und zusammen mit den Tomaten in den Bratensud geben und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Butter und die Crème fraîche dazu geben, nochmals aufkochen lassen und bei geringer Hitze ziehen lassen. Abschließend mit Salz und Chilipulver abschmecken. Den Rucola waschen, trocken schleudern, drei Stiele beiseite stellen und den Rest in Streifen schneiden. Die Taglioni und den Rucola mit in die Pfanne geben und unterheben. Die Garnelen ebenfalls dazugeben und das Ganze auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Rucola garnieren.

Daniel Buttmi am 13. Oktober 2009