

Spaghetti mit Vanille-Tomaten und Riesen-Garnelen

Für 2 Personen

300 g Spaghetti	6 Scampi, roh, mit Schale	200 g Kirschtomaten
1 Vanilleschoten	1 Zitrone, unbehandelt	80 g Rauke oder Rucola
2 Zehen Knoblauch	3 EL Butter	2 EL Olivenöl
1 TL Zucker, braun	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen. Die Kirschtomaten mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken, die Schale abziehen und halbieren. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und beides in zwei Esslöffeln Butter circa zwei Minuten andünsten. Anschließend die Tomaten und den braunen Zucker dazu geben und alles karamellisieren lassen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Die Zitrone in Spalten schneiden. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in der restlichen Butter und dem Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Riesen-Garnelen und die Zitronenspalten dazu geben und alles gut salzen und pfeffern. Die Spaghetti abgießen, in die Tomatensoße geben und durchschwenken. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti mit der Soße, den Riesen-Garnelen und der Rauke auf Tellern anrichten.

Ingrid Reißner am 28. Januar 2010