

Linguine in Salbei-Butter mit Riesen-Garnelen

Für 2 Personen

5 Riesen-Garnelen	200 g Linguine	150 g Kirschtomaten
1 Zwiebel	1 Bund Frühlingszwiebeln	5 Knoblauchzehen
1 Peperoni	50 g Parmesan	150 g Butter
1 Bund Salbei	1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin
1 Bund glatte Petersilie	150 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Linguine in Salzwasser gar kochen, abgießen und das Nudelwasser auffangen. 150 Milliliter davon mit dem Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Tomaten putzen und halbieren. Die Salbeiblätter, die Rosmarinnadeln, die Thymianblätter und die Petersilienblätter abzupfen und jeweils fein hacken. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern und den Enden befreien und in Ringe schneiden. Die Riesen-Garnelen von der Schale befreien, entdarmen und in etwas Olivenöl, dem Knoblauch, dem Thymian, dem Rosmarin und der Hälfte der Zwiebeln vermengen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen darin von allen Seiten anbraten, schließlich mit dem Weißwein ablöschen und etwas reduzieren. Anschließend einen Esslöffel Butter unterrühren. Die restliche Butter in einem Wok zerlassen und den Salbei, den restlichen Knoblauch und die restlichen Zwiebeln hinein geben, etwa eine Minute andünsten, anschließend die Frühlingszwiebeln und die Tomaten dazu geben und alles erhitzen. Anschließend die Linguine hinein geben und mit der Nudelwasser-Gemüsefond- Mischung aufgießen. Die Peperoni der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Streifen schneiden. Das Ganze mit Pfeffer, Salz und Peperoni abschmecken und etwas reduzieren. Den Parmesankäse reiben. Die Linguine mit den Riesen-Garnelen, der Salbeibutter-Soße und den Kirschtomaten auf Tellern anrichten, den Parmesan darüber streuen und servieren.

Alexander Lenhard am 19. Juli 2010