

Linguine mit Riesen-Garnelen, Chili-Lachs

Für 2 Personen

100 g Lachsfilet	4 Riesen-Garnelen	1 Schalotte
1 Tomate	1 Zitrone	2 Eier
100 g gestückelte Tomaten	1 Zweig Basilikum	1 TL Piment d'Espelette
300 g Mehl	15 g Hummersuppenpaste	2 EL Kokoscreme
100 ml Hühnerfond	150 ml Sahne	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Aus dem Mehl und den Eiern einen Teig herstellen. Einen Schuss Olivenöl und, wenn nötig, etwas Wasser zugeben. Den Teig ausrollen und durch die Nudelmaschine geben. Die Riesen-Garnelen von Schale und Darm befreien. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Die gestückelten Tomaten zugeben. Den Hühnerfond und die Sahne unterrühren und köcheln lassen. Die Tomate überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomate halbieren, vom Strunk befreien und klein schneiden. Anschließend wird die Tomate mit der Hummersuppenpaste und der Kokospaste zu der Soße gegeben. Die Nudeln in Salzwasser garkochen. Den Lachs und die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Mit dem Piment d'Espelette bestreuen und zu der Soße geben. Die Nudeln auf Tellern anrichten. Die Soße über die Nudeln gießen. Das Basilikum zupfen und über die Teller streuen.

Saida Lemmer am 09. August 2010