

Spaghetti mit Riesen-Garnelen

Für 2 Personen

6 Riesen-Garnelen	200 g Spaghetti	150 g Cocktailtomaten
1 Bund Lauchzwiebeln	5 Knoblauchzehen	4 Chilischoten
1 Zitrone	1 Limette	150 ml portug. Cherry
8 EL Olivenöl	60 g Pinienkerne	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Rosmarin	0,5 Bund Minze	0,5 Bund glatte Petersilie
Parmesan	bunter Pfeffer	Meersalz

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin bissfest kochen. Vier Knoblauchzehen abziehen und in feine Würfel schneiden. Von einem halben Bund Petersilie die Blätter abzupfen. Drei Chilischoten längs halbieren, die Kerne und Scheidewände entfernen und in feine halbe Ringe schneiden. Die Zitrone heiß waschen, in Scheiben schneiden und entkernen. Die Lauchzwiebeln putzen und schräg in feine Ringe schneiden. Die Cocktailtomaten putzen und klein würfeln. Die Minze zupfen und klein schneiden. In einer großen Pfanne vier Esslöffel Olivenöl erhitzen und nach und nach die Pinienkerne, die Lauchzwiebelringe, die Menge von zwei geschnittenen Chilischoten, die gewürfelten Cocktailtomaten und die Hälfte des geschnittenen Knoblauchs hinzugeben. Die Zitronenscheiben ebenfalls hinzugeben, die Petersilienblättchen und die Minze kurz mitbraten. Den restlichen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Riesen-Garnelen von Schale, Darm und Kopf befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Den Rosmarin zupfen und mit dem Knoblauch und einer klein geschnittenen Chilischote und den Garnelen in die Pfanne geben und kurz glasig anbraten. Das Ganze mit dem Cherry ablöschen und die Garnelen anschließend wieder aus der Pfanne nehmen. Die Flüssigkeit in der Pfanne etwas reduzieren lassen und anschließend abseihen. Anschließend die abgeseigte Soße wieder in einer Pfanne erwärmen und die dicken Enden der Garnelen in der Soße wenden, so dass sie zart rosa gegart sind. Die Spaghetti abgießen, zum Gemüse in die Pfanne geben und durchschwenken. Das Ganze mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Zitronenscheiben aus den Spaghetti nehmen. Die Limette zum Garnieren in Scheiben und den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Den Parmesan reiben und einen Teil fein hobeln. Die Spaghetti aglio e olio speciale auf tiefen Tellern anrichten, mit der Limette, der übrigen ganzen Chilischote, dem Schnittlauch und dem Parmesan garnieren und servieren.

Matthias Ulrich am 25. Juli 2011