

Tagliatelle mit Scampi-Sugo

Für zwei Personen

8 Riesen-Garnelen	100 g Rucola	150 g geschälte Tomaten
4 Kirschtomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
200 g Mehl	2 Eier	2 EL Olivenöl
20 ml Weißbrand	125 ml trockener Weißwein	1 TL weißer Balsamico
1 Lorbeerblatt	1 Bund glatte Petersilie	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Riesen-Garnelen waschen, trocken tupfen und aus den Schalen lösen. Am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Die übrig gebliebenen Schalen klein hacken. In einer großen Pfanne etwas Olivenöl stark erhitzen. Die Schalenstücke anbraten, bis sie eine rote Färbung erhalten und kross gebraten sind. Anschließend mit dem Weinbrand und dem Weißwein ablöschen. Den Bratensatz auf die Hälfte einkochen lassen und durch ein feines Sieb abgießen. Die ausgekochten Schalen werden weggeworfen. Einen Topf mit Salzwasser für die Tagliatelle aufsetzen. Währenddessen den Teig aus Mehl, Eiern und Salz zubereiten. Den fertigen Teig in Tagliatelle-Form bringen und im heißen Wasser al dente kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Anschließend im restlichen Öl und mit dem Lorbeerblatt andünsten. Die geschälten Tomaten klein hacken und hinzugeben. Die Schalenbrühe angießen und mit dem Balsamico, etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleiner Hitze noch etwas köcheln lassen. Die Kirschtomaten waschen, vierteln und ebenfalls hinzugeben. Die Garnelen in die Soße geben und kurz ziehen lassen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die fertigen Tagliatelle abgießen, mit der Soße mischen und etwas Petersilie unterheben. Ein paar Blätter Rucola waschen und trocken schleudern. Die Tagliatelle mit dem Scampisugo auf Tellern anrichten, mit etwas Rucola garnieren und servieren.

Stefanie Blamberger am 07. Mai 2012