

# Schwarze Linguine, Garnelen-Jakobsmuscheln, Safran-Soße

## Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	6 Jakobsmuscheln	250 g schwarze Linguine
10 Cherrytomaten	1 Zucchini	5 g Ingwer
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 Stängel Zitronengras
1 Zweig Thymian	1 TL Safran	1 EL Speisestärke
1 EL Butter	20 ml Wermut	50 ml trockener Weißwein
50 ml Fischfond	100 ml Schlagsahne	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Linguine einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schwanz und Darm befreien und mit kaltem Wasser abspülen. Die Jakobsmuscheln ebenfalls abspülen und trocken tupfen. Die Garnelen und die Jakobsmuscheln auf die Holzspieße stecken. Danach die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Schalottenwürfel in einer Pfanne glasig dünsten und mit dem Fischfond, dem Weißwein, dem Wermut und der Sahne ablöschen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Den Thymian waschen, trocken tupfen, fein hacken und den Ingwer schälen. Den Knoblauch, den Thymian, den Ingwer und den Safran in die Sauce geben und leicht köcheln lassen. Danach die Speisestärke in Wasser auflösen und die Sauce damit abbinden. Anschließend den Ingwer und den Knoblauch entfernen. Im Anschluss die Cherrytomaten und die Zucchini waschen und trocken tupfen. Die Cherrytomaten halbieren und die Zucchini vierteln und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in dem Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen-Jakobsmuschel-Spieße in der Butter anbraten. Das Zitronengras andrücken und dazugeben. Die Linguine abschütten und mit dem Zucchini-Tomaten-Gemüse vermischen. Die schwarzen Linguine mit dem Zucchini-Tomaten-Gemüse und den Garnelen-Jakobsmuschel-Spießen auf einem Teller anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Dominic Fänders am 27. Februar 2013