

Riesen-Garnelen-Spieß mit Kung-Pao-Nudeln, Spitzpaprika

Für zwei Personen

3 Black-Tiger-Riesen-Garnelen	500 g Flusskrebse	200g Spaghetti
100 g Zuckerschoten	500 g rote Spitzpaprika	100 g geröstete Erdnüsse
2 Frühlingszwiebeln	2 Knollen Knoblauch, groß	200 g Schafskäse
100 g Parmesan	3 EL Crème-fraîche	2 Flaschen süßsaure Asia-Soße
1EL Tomatenmark	Balsamicocreme, Olivenöl	grobes Meersalz, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Die Paprikaköpfe entfernen und das Gehäuse von Scheidewänden und Kernen befreien. Den Schafskäse anschließend zerbröseln und mit der Crème-fraîche, dem Tomatenmark und dem Knoblauch verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Paprika füllen. Die gefüllten Schiffchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen 20 bis 30 Minuten backen, bis die Paprika leicht braun wird. Derweil die Zwiebeln putzen, von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Mit den Flusskrebsen zusammen anbraten und anschließend mit der asiatischen Sauce ablöschen. Die Zuckerschoten in kochendem Wasser fünf Minuten bissfest garen und anschließend zu den Flusskrebsen und den Zwiebeln geben. Die Erdnüsse unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze weitere drei Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen und anschließend zu der Masse geben. Den Parmesan in grobe Phäne hobeln. Die Garnelen aufspießen und kurz anbraten. Anschließend mit dem groben Meersalz abschmecken und mit der Balsamicocreme garnieren. Die Riesen-Garnelenspieße mit den Kung-Pao-Nudeln und den Spitzpaprika-Schiffchen auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan garnieren.

Claudia Ellendt am 28. Oktober 2013