

Garnelen mit Orangen-Walnuss-Pasta und Feldsalat

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	100 g Linguine	30 g Feldsalat
3 unbehandelte Orangen	50 g Walnusskerne	1 EL Butter
250 ml Rinderfond	1 EL Walnussöl	Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Anschließend waschen und trocken tupfen. Die Garnelen in der heißen Pfanne glasig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Linguine im Wasser bissfest garen. Anschließend das Wasser abgießen. Zwei Orangen waschen und die Schale abreiben. Anschließend die Orangen halbieren und den Saft auspressen. Die restliche Orange schälen und in kleine Filets schneiden. Anschließend die Walnusskerne klein hacken und ein paar beiseite stellen. In einer Pfanne das Walnuss- und etwas Olivenöl erhitzen und die Walnusskerne darin anrösten. Anschließend den Orangensaft und den Rinderfond dazugießen und die Sauce einkochen lassen. Mit Salz und der Orangenschale abschmecken. Danach die Nudeln unter die Sauce mischen, mit Pfeffer würzen und die Butter unterrühren. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Anschließend den Feldsalat unter die Orangen-Walnuss Pasta geben. Die Garnelen mit der Orangen-Walnuss-Pasta und dem Feldsalat auf Tellern anrichten, mit den restlichen Walnusskernen und den Orangenfilets garnieren und servieren.

Antonia Bohrer am 30. Januar 2014