

Bandnudeln mit Zitronen-Soße und Garnelen

Für zwei Personen

12 Riesen-Garnelen	1 rote Chilischote	40 g Schalotten
3 Zehen Knoblauch	1 eingelegte Salzzitrone	2 Eier
50 g Butter	200 g Mehl	200 ml Wermut
200 ml Schlagsahne	50 ml Limoncello	6 Zweige glatte Petersilie
2 TL Kurkuma	30 g Mandelsplitter	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für den Nudelteig das Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und einen Haufen bilden. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Eier in die Vertiefung geben. Etwas Kurkuma und eine Prise Salz dazugeben. Das Ganze zu einem Teig kneten und diesen anschließend ruhen lassen. Für die Sauce die Schalotten abziehen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig andünsten. Den Wermut und die Hälfte der eingelegten Salzzitrone dazugeben und mit kochen. Anschließend das Ganze durch ein feines Sieb abgießen und mit 200 Milliliter Sahne vermengen. Die Zitronensauce mit Kurkuma und Salz abschmecken. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Nudelteig ausrollen und dünne Streifen schneiden. Die Nudeln anschließend im Salzwasser gar kochen. Die Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Chilischote einritzen. Ein paar Petersilienblätter zupfen und grob schneiden. Die Mandelsplitter in einer erhitzten Pfanne goldbraun rösten. Anschließend Olivenöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen, den Knoblauch und die Chilischote anbraten. Das Ganze mit Salz würzen und anschließend mit Limoncello ablöschen. Die Nudeln abgießen und die Garnelen mit der Petersilie dazugeben und vermengen. Die Bandnudeln zusammen mit der Zitronensauce und den Garnelen auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Breuer am 24. März 2014