

# Riesen-Garnelen in Kokos-Limetten-Soße mit Bandnudeln

**Für zwei Personen**

**Für die Riesengarnelen:**

600 g Riesengarnelen, ganz	1 EL Fischsauce	1 Limette
6 kl. Kaffir-Limettenblätter	2 St Zitronengras	200 g Mini-Spargel, grün
2 Knoblauchzehen	250 ml Kokosmilch	1 TL Kurkuma
$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Olivenöl

**Für die Bandnudeln:**

100 g Mehl	1 Ei	1 Zw Koriander
$\frac{1}{2}$ TL Olivenöl	Salz	

**Für die Riesengarnelen:** Die Garnelen am Rücken leicht einschneiden und den Darmfaden entfernen. Garnelen kalt abspülen, trockentupfen, mit der Fischsauce vermengen und beiseite stellen. Die Limette heiß abbrausen und trocken tupfen. Die Schale mit einem Zestenreißer abziehen und 2-3 EL Saft auspressen. Die Limettenblätter abbrausen, die Mittelrippen entfernen, Blätter aufrollen und in haarfeine Streifen schneiden. Das Zitronengras von äußeren Blättern befreien, das untere Drittel hacken. Den Knoblauch abziehen und kleinhacken. Beides mit Kurkuma, Salz und Zucker im Mörser zu einer feinen Paste zerstoßen. Mini Spargel in kleine Stücke schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne kurz anbraten. In einer hochwandigen Pfanne 4 EL Kokosmilch aufkochen lassen. Die Würzpaste einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Minuten anbraten. Garnelen und Spargel hinzufügen und 1 Minute unter Rühren darin anbraten. Übrige Kokosmilch, Limettenblätter und Zesten hinzufügen. 3 Minuten einkochen lassen. Mit dem Limettensaft abschmecken.

**Für die Bandnudeln:** Das Mehl mit einer Prise Salz auf eine Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Das Ei und das Olivenöl in die Mulde geben und mithilfe einer Gabel von innen nach außen mit dem Mehl nach und nach vermengen. Dann den Teig mit den Handballen auf einer bemehlten Tischplatte weiter kneten, bis der Teig elastisch ist und glänzt. Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln. Bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschließend mit einer Nudelmaschine den Nudelteig verarbeiten und in Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit kochendem Wasser 2 bis 3 Minuten kochen, aus dem Topf heraus nehmen und mit der Sauce vermengen.

Mit einer Gabel die Nudeln aufdrehen und auf die Teller setzen. Die Garnelen anlegen und mit Koriander garnieren. Kokos-Limetten-Sauce vorsichtig darüber verteilen.

Janice Lau am 20. Februar 2017