

Bandnudeln mit Tomaten-Soße und Garnelen

Für zwei Personen

Für die Tomatensauce:

400 g Honigtomaten	1 rote Chilischote	3 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 cm Ingwer	200 ml Sahne
2 EL Tomatenmark	200 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond
300 ml Krustentierfond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnelen:

12 Riesengarnelen	1 rote Chilischote	2 Knoblauchzehen
2 cm Ingwer	Olivenöl	

Für die Bandnudeln:

2 Eier	1 EL Olivenöl	200 g Mehl
1 TL Salz		

Für die Garnitur:

30 g Parmesan	4 Zweige Basilikum	
---------------	--------------------	--

Für die Tomatensauce:

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Ingwer schälen und klein schneiden.

Chilischote längs aufschneiden, von Kernen befreien und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein hacken. Alles in die Pfanne geben und andünsten.

Tomatenmark hinzufügen und anrösten. Mit Weißwein ablöschen.

Gemüse- und Krustentierfond nach und nach zugeben und einköcheln, bis die Flüssigkeit merklich reduziert ist.

Tomaten waschen, Strunk entfernen und vierteln. Tomaten ebenfalls hinzufügen. Mit Sahne auffüllen und köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnelen:

Garnelen waschen und trocken tupfen. Chilischote längs aufschneiden, von Kernen befreien und klein schneiden. Knoblauch abziehen und klein hacken. Ingwer schälen und klein schneiden. Alles mit einem Schuss Olivenöl in die Pfanne geben und die Garnelen darin andünsten.

Für die Bandnudeln:

Eier, Mehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig mit dem Nudelholz oder mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Bandnudeln schneiden. Salzwasser im Topf zum Kochen bringen und Nudeln darin ca. 3 Minuten kochen lassen.

Nudeln mit einer Schaumkelle herausnehmen und in fertiger Sauce ziehen lassen. Anschließend Garnelen dazugeben und nochmals ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Parmesan reiben.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten, mit Parmesan servieren und mit Basilikum garnieren.

Maren Weidner am 13. Juli 2020