

Bandnudeln mit Limetten-Soße und gebratenen Garnelen

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	200 g breite Bandnudeln	2 Knoblauchzehe
30 g Rauke	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Limette, unbehandelt	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Butter
2 TL Zucker	200 g Crème-fraîche	3 EL Sahne
2 EL Pernod	6 EL Olivenöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Garnelen, bis auf das Schwanzstück aus der Schale lösen, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen waschen und gut trocken tupfen. Die Zitrone auspressen und die Garnelen mit dem Saft beträufeln. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Das Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer und dem Pernod verrühren. Die Garnelen hinzufügen, gut vermengen und etwa 15 Minuten abgedeckt kühl stellen. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Limette heiß abwaschen, trocknen und zwei Teelöffel Limettenschale fein abreiben. Anschließend die Limette auspressen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Butter zufügen und die Schalotte und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit drei Esslöffeln Limettensaft ablöschen. Die Crème-fraîche und die Sahne einrühren und die Sauce mit Limettenabrieb, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Rauke putzen, waschen und trockenschleudern. Eine Grillpfanne stark erhitzen. Die Garnelen kurz abtropfen lassen und in einer stark erhitzten Grillpfanne etwa zwei Minuten beidseitig braten. Bandnudeln abgießen und tropfnass mit der Zitronensauce vermengen. Die Bandnudeln mit der Sauce auf einem Teller anrichten. Die Garnelen darauf anrichten, mit der Rauke garnieren und servieren.

Horst Lichter am 05. Juli 2013