

# Riesen-Garnelen mit wildem Brokkoli und Tagliatelle

**Für zwei Personen**

**Für die Garnelen:**

4 geschälte Riesengarnelen	2 Knoblauchzehen	1 Chilischote
3 cm Ingwer	3 Kardamomkapseln	1 kleine Zimtstange
$\frac{1}{2}$ TL Garnelengewürz	mildes Chilisalز	Olivenöl

**Für den wilden Brokkoli:**

150 g wilder Brokkoli	100 ml Gemüsefond	Salz
-----------------------	-------------------	------

**Für die Nudeln:**

250 g Tagliatelle	1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer
2 kleine Chilischoten	150 ml Gemüsefond	2 EL Butter
Korianderkörner	2 EL Olivenöl	Salz

**Für die Garnitur:**

2 Zweige Basilikum	2 Zweige Dill
--------------------	---------------

**Für die Garnelen:**

Die Garnelen waschen und trockentupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Garnelen in die Pfanne legen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden, Ingwer ebenfalls in Scheiben schneiden. Kardamon andrücken.

Knoblauch, Ingwer, Kardamom, Chili und die Zimtstange in die Pfanne dazugeben. Garnelen darin anbraten, wenden, vom Herd nehmen und in der Resthitze der Pfanne durchziehen lassen. Mit Garnelengewürz und Chilisalز würzen. Olivenöl hinzufügen und darin wenden.

**Für den wilden Brokkoli:**

Brokkoli putzen, in eine Pfanne geben und mit Fond angießen. Brokkoli dämpfen bis die Brühe verkocht ist. Mit Salz würzen.

**Für die Nudeln:**

In einem großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Ingwer in Scheiben schneiden, Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Chilischote, Knoblauch und Ingwer in das Salzwasser geben. Die Nudeln darin al dente kochen, abgießen und abtropfen lassen.

Den Fond in eine tiefe Pfanne geben, aufkochen und reduzieren lassen. Butter und gekochte Nudeln hinzugeben und darin 1 bis 2 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Koriander aus der Mühle hinein mahlen. Brokkoli hinzugeben und mit Olivenöl beträufeln. Garnelen aus der Pfanne nehmen und zum Schluss auf die Nudeln geben.

**Für die Garnitur:**

Basilikum und Dill abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen über das Gericht verteilen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 09. Januar 2019