

Spaghetti mit Garnelen

Für 4-6 Personen

1 kg Garnelen	1/4 l Garnelen-Fond	3 Schalotten
3 Knoblauchzehen	1 scharfe Chili	1 Stange Sellerie
4 Tomaten	3 EL Thymian, Rosmarin,	Petersilie und Salbei
1 Stück Parmesan-Rinde	2 EL Butter	Olivenöl
Salz, Pfeffer	500 g Spaghetti	

Garnelensud:

alle Garnelenschalen	2 Schalotten	1 Zweig Rosmarin
einige Zweige Thymian	einige Zweige Petersilie	2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen	1 Knollensellerie	0,2 l Weißwein
0,5 l Wasser		

Garnelen schälen und der Länge nach um etwa zwei Drittel einschneiden, damit man sie an den dicken Stellen aufklappen und besser braten kann. Die Zubereitungsart nennt man Schmetterlingsschnitt.

Tomaten halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Stangensellerie putzen und in feine Streifen schneiden.

Chilischote ebenfalls klein schneiden. Blätter und Nadeln der Kräuter von den Stielen zupfen und fein hacken. Gemüse- und Kräuterreste nicht wegwerfen, sie werden für den Sud benötigt.

Für den Sud die Schalen der Garnelen und die Gemüse- und Kräuterreste in einen Topf geben. Zusätzlich grob geschnittene Schalotten, Knoblauchzehen, Lorbeerblätter und 1 Stück Sellerie hinzufügen. Wein und Wasser angießen. Den Sud 1 Stunde köcheln lassen. Es sollte etwa 1/4 l der Flüssigkeit noch übrig sein. Den Sud durch ein Sieb gießen und die Zutaten auffangen.

Die vorbereiteten Schalotten, Knoblauch, Chili und Sellerie in eine große Pfanne geben und in Olivenöl andünsten. Das Gemüse dabei salzen, leicht zuckern und gut vermengen. Tomatenfleisch und Parmesanrinde hinzufügen. Den Sud in die Pfanne gießen und alles bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Die Garnelen in einer zweiten Pfanne in Olivenöl kurz und scharf anbraten. Dabei salzen und pfeffern. Die Garnelen zum Sud und Gemüse geben und darin wenige Minuten gar ziehen lassen. Zum Schluss etwas Butter und die Kräuter unterrühren.

Parallel die Spaghetti in Salzwasser kochen, dann tropfnass zu den Garnelen geben. Alles gut vermengen und servieren. Wer mag, kann noch etwas frisches Olivenöl darüber träufeln. Dazu passt ein Chianti classico.

Rainer Sass am 11. Oktober 2019