

Garnelen-Pasta

Für 2 Portionen

200 g Spaghettini	10 Riesen-Garnelen	2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone	1 Schalotte	2 Strauchtomaten
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	1 TL Tomatenmark
120 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsebrühe	4 EL Olivenöl
100 g Butter	Stärke, Salz	

Die Garnelen waschen, schälen (die Schalen aufheben!), vom Darm befreien und längs halbieren. Garnelenschalen in einer Pfanne mit Olivenöl rösten, Schalotte schälen, grob zerschneiden und kurz mit rösten. Das Tomatenmark zugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Die Strauchtomaten vom Strunk befreien, in grobe Stücke schneiden und zugeben. Eine geschälte, angedrückte Knoblauchzehe, den Thymian und eine Prise Salz hinein geben, aufkochen lassen und mit einem Deckel zugedeckt 40 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb drücken, erneut aufkochen lassen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden und nochmals abschmecken. Nun die Nudeln in gesalzenem Wasser al Dente kochen, durch ein Sieb schütten und in der Garnelensauce schwenken. Die Garnelenhälften mit Salz würzen und in einer Pfanne mit wenig Olivenöl anbraten. Anschließend die Butter zugeben, aufschäumen lassen, eine in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe sowie gezupfte Rosmarinnadeln und Zitronenabrieb zugeben und die Garnelen damit aromatisieren. Die Nudeln samt Sauce auf zwei Tellern verteilen, Garnelen darauf anrichten, mit den knusprigen Rosmarinnadeln und Knoblauchscheiben bestreuen und mit etwas von der Bratbutter beträufeln.

Alexander Herrmann am 17. März 2014