

Königskrabbe mit Parmesan-Nudeln

Für zwei Personen

1-2 Königskrabbenbeine	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Basilikum
1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte	2 Strauchtomaten
100 g Bucatini	100 g Parmesan	250 ml Milch
Olivenöl	Salz	

Die Strauchtomaten abziehen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Die einzelnen Segmente der Königskrabbenbeine aus den Schalen lösen, abspülen, auf Küchentrepp abtropfen lassen und auf die Seite stellen.

Die Krabbenschalen zusammen mit dem Rosmarin und dem Knoblauch in einen Topf mit etwas Olivenöl geben und bei mittlerer Hitze leicht rösten, damit die Aromen auf das Öl übergehen können.

Die Bucatini in gesalzenem Wasser nach Packungsangabe al dente kochen (knapp zehn Minuten). Die Nudeln dann nur ganz kurz abtropfen lassen, sodass ein kleiner Teil des Kochwassers an den Nudeln haften bleibt. Anschließend in eine große, beschichtete Pfanne mit etwas Olivenöl geben, die Hälfte des Parmesan hineinreiben und gut durchschwenken.

Die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden und die Basilikumblätter von den Stielen zupfen.

Das Krabbenfleisch in einer Pfanne mit etwas des zuvor aromatisierten Öls anschwenken, die Schalottenstreifen, die Tomatenfilets und die Basilikumstiele zugeben, durchschwenken und mit einer Prise Salz würzen. Wenn das Krabbenfleisch gegart ist, aus der Pfanne nehmen und in größere, schräge Tranchen schneiden.

Die Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen, den restlichen Parmesan hineinreiben, darin auflösen und mit Hilfe eines Pürierstabes schaumig aufmixen. Die Parmesannudeln auf tiefen Tellern zu „Nestern“ aufdrehen, Krabbenfleisch samt Tomaten und Schalotten darauf anrichten, mit dem Parmesanschaum überziehen und mit frischen Basilikumblättern garnieren.

Alexander Herrmann am 20. März 2015