

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Garnelen Und Zucchini

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Garnele, Nudel, Saucen, Teigwaren, Zucchini

250 g	Garnelenschwänze		Basilikum
2	Schalotten (weiße Zwiebeln)	2 Essl.	Brandy oder Cognac
3	Essl. Olivenöl	100 g	Sahne
4	Knoblauchzehen		Salz
3	kleine Zucchini (300 g)		Pfeffer
2	rote Chilischoten	400 g	feine Bandnudeln

Zu Eiernudeln passen Saucen, die mehr Flüssigkeit liefern: Sie sind zarter als die Geschwister ohne Ei, verlangen also nach feineren Aromen. Hier werden Schalotten oder weiße Zwiebeln, Knoblauch und reichlich Zucchinihölzchen zusammen angedünstet, dazu kommen Garnelen. Alles wird mit Brandy flambiert, mit ganz wenig Rahm eingekocht und mit einem guten Schuss Nudelwasser aufgefüllt, das mit seiner Stärke der Sauce eine kleine Bindung gibt. Erst zum Schluss werden die Nudeln untergemischt geht ganz fix und wirkt hochelegant! Deshalb wird der Käse übrigens nicht einfach darüber gerieben, sondern mit dem Hobel in hauchdünne Flöckchen geschabt und zum Schluss darüber gestreut zusammen mit Kräutern.

Die Garnelen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser überbrühen, nach einer Minute abgießen und unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Beiseite stellen.

Schalotten oder Zwiebeln fein würfeln, im Öl andünsten, Knoblauch durch die Presse zufügen. Die Zucchini längs in kleinfingerkurze und dünne Stifte schneiden. Kurz mitdünsten, die Hitze etwas verstärken, damit sie Bratspuren bekommen. Die Chilis fein würfeln und hineinstreuen, etwas Basilikum zerzupfen und mit schmurgeln.

Die Garnelen zufügen, zwei Minuten dünsten, salzen und pfeffern. Den Cognac angeießen, sofort anzünden und abbrennen lassen. Die Sahne zufügen und kräftig aufkochen. Schließlich mit etwas Nudelwasser die Sauce auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Die tropfnasse Pasta untermischen, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.