

Tagliatelle mit Garnelen

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Tagliatelle	g	250	500
Chilischote, rot	St.	1	2
Schalotten	g	70	140
Knoblauchzehen	St.	2	4
Krebsbutter ¹	g	30	60
Tomatenmark	EL	2	4
Fischfond	ml	200	400
Crème fraîche	g	250	500
Garnelen	g	300	600
Zitronensaft			
Pfeffer und Salz			

VORBEREITEN:

1. Chilischote entkernen und klein hacken.
2. Schalotten schälen und sechsteln.

¹ 30 g Krebsbutter erhält man durch Pürieren von 15 g Krebsfleisch, 15 g Butter, 6 g Möhren und 6 g Zwiebeln.

3. Knoblauchzehen schälen.
4. Tomatenmark in Fischfond auflösen.
5. Tagliatelle kochen, warm halten.

ZUBEREITUNG:

1. In einem Topf, in den alles hinein paßt, Krebsbutter erhitzen und darin Chilischoten, Schalotten und durchgepressten Knoblauch andünsten.
2. Mit Tomatenmark-Fischfond ablöschen, kurz aufkochen lassen.
3. Crème fraîche einrühren.
4. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Die Nudeln und Garnelen zugeben, mischen und auftragen.