Bunte Bandnudeln in Garnelensoße mit einem Garnelenspieß

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Dieses Rezept ist ein Geschmackserlebnis für den Magen und ein Fest für die Augen.

Zutaten

- Für die Nudeln:
- 250g gute Bandnudeln (falls selber gemacht, siehe Nudelteig)
- 12 - 16 Tiger Prawns
- 1 kleiner Kopf Romanesco in gleichmäßige Röschen geschnitten
- 8 Stangen Spargel, schräg gedrittelt
- 12 - 15 Kirschtomaten
- Für die Hummersoße:
- 1 - 2 gedrückte Knoblauchzehen
- Etwas Suppengemüse grob geschnitten aus: Staudensellerie,
- 1 mittelgroße Zwiebel in groben Würfeln
- 1 Möhre in groben Würfeln
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Glas Hummer oder ersatzweise Fischfond
- 20 - 30 g Hummerbutter
- Etwas Olivenöl
- 1 Teelöffel Tomatenmark
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 1 Becher Crème fraiche
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Soßenansatz:

Schritt2

Die Tiger Prawns von den Schalen befreien, die Rückenseite mit einem kleinen Küchenmesser leicht einschneiden und den Darm entfernen. 3-4 Stück auf einen Spieß stecken, kurz kalt stellen.

Schritt3

5-6 min. vor dem Servieren in heißem Knoblauchöl ca. 2 - 3 min. von jeder Seite braten.

Schritt4

Wenn die rosa Farbe hervortritt, weitere 2 min. in der noch heißen Pfanne „ausruhen“ lassen.

Schritt5

Die Schalen der Prawns in etwas Olivenöl und der Hummerbutter anschwitzen und das Röstgemüse dazu geben.

Schritt6

3 - 4 min. zusammen mit dem Tomatenmark braten. Den Cognac dazu geben und kurz flambieren.

Schritt7

Mit dem Weißwein, dem Hummer oder Fischfond sowie der Crème fraiche aufgießen und alles 15 - 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt8

Anschließend passieren, gut ausdrücken und auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt9

Mit etwas gemahlenem Chili nachschmecken und mit etwas kalter Butter aufmixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt10

Das Gemüse vorbereiten:

Schritt11

Romanesco in Röschen schneiden, den Spargel rund schälen, jede Stange dritteln und herkömmlich in Salzwasser mit etwas Zucker

Schritt12

„al dente“ blanchieren.

Schritt13

Ebenso den Romanesco, beides abkühlen.

Schritt14

Die Kirschtomaten kurz in kochendes Salzwasser geben, abkühlen und schälen, ev. halbieren, zur Soße geben und erhitzen

Schritt15

Die Bandnudeln in Salzwasser „al dente“ blanchieren, abschütten und noch heiß zum Ansatz geben, leicht durchheben.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Diese Augenweide in den bunten Farben des Sommers, auf einer schönen, dekorativen Platte oder feuerfesten Form anrichten und die Garnelenspieße darüber geben.

Schritt18

Dazu ein kühles Glas Chablis reichen.

Rezeptart: Nudelrezepte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-bandnudeln-in-garnelensosse-mit-einem-garnelenspiess/