



# Flusskrebse und Bandnudeln mit eigener, cremiger Soße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Vom Einfachen, das Beste, saisonal, edel, „stimmig“

## Zutaten

- 350 g gute Bandnudeln, oder hausgemacht, siehe auch das Nudelteig Basisrezept
- 16 Stück Flusskrebsschwänze in Lake, küchenfertig
- 20 g Krebsbutter
- 50 g Butter
- 1 Becher Crème fraîche
- 2 cl Weinbrand
- 4 cl Weißwein
- 1 Spritze Zitronensaft
- 2 fein gewürfelte Schalotten
- 1 Gläschen Fisch oder Krebsfond aus dem Supermarkt
- 200 g weißer Spargel
- 1 kleiner Broccoli in Röschen
- 8 Stück Kirschtomaten, halbiert
- 3 El frischen, gehackten Dill
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne und Muskatnuss, eine Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Spargel herkömmlich vorbereiten und in Salzwasser mit einer etwas Zucker „bissfest“ kochen, sofort im kalten Wasser abkühlen.

### **Schritt3**

Schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

### **Schritt4**

Ebenfalls den Broccoli, in angepasst großen Röschen.

### **Schritt5**

die Kirschtomaten ev. halbieren.

### **Schritt6**

Die Soße.

### **Schritt7**

Die Butter erhitzen und die Schalotten glasig anschwitzen, die Krebsbutter und 1 El Mehl verrühren.

### **Schritt8**

Mit dem Fisch- oder Krebsfond, dem Weißwein und Crème fraiche aufgießen, 10 min. leicht auskochen, cremig reduzieren lassen.

### **Schritt9**

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayenne, sowie dem Weinbrand abschmecken.

### **Schritt10**

In der Zwischenzeit die Bandnudeln „bissfest“ kochen und abgießen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Das Gemüse, Spargel, Broccoli und Spargelstücke in Butter anschwitzen und die Kirschtomaten zuletzt dazu geben.

### **Schritt13**

Mit Salz und etwas Cayenne würzen; alles mit den noch heißen Nudeln mischen.und die Krebschwänzen zuletzt unterheben.

### **Schritt14**

Die Flusskrebsssoße á part geben, servieren.

**Rezeptart:** Schalen- und Krustentiere **Tags:** bandnudeln, nudelgerichte, nudeln, pasta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flusskrebse-und-bandnudeln-mit-eigener-cremiger-sosse/>