



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/>