

Hausgemachte, schwarze Bandnudeln mit Riesengarnelen

- **Küche:**Italienisch, Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Herrlich mediterran, alles hausgemacht, köstlich

Zutaten

- Für die Nudeln:
- 3000 g Hartweizenmehl, gesiebt
- 4 ganze Eier
- 1 Tütchen Tintenfischfarbe
- 2 El Olivenöl
- Etwas Wasser, 1 Prise Salz
- Für den Zitronengrasschaum:
- 200 ml Fischfond aus dem Supermarkt
- 40 ml trockener Weißwein
- 100 ml flüssige Sahne
- 125 ml Crème Fraiche
- Saft und Abrieb einer ½ Limette
- ½ Stange Zitronengras, gepresst und klein geschnitten
- 100 g gewürfeltes Röstgemüse aus: Sellerie, Möhre, Zwiebeln, Lauch für den Soßenansatz
- 8 - 12 Garnelen nach Größe mit Schale
- 40 ml Olivenöl
- Für die Gemüsestreifen:
- 50 g Knollensellerie in feinen Streifen
- 50 g Möhren in feinen Streifen
- 50 g Frühlingslauch in feinen Streifen

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Bandnudeln:

Schritt3

Das Mehl sieben und mit den Eiern, etwas Wasser, der Tinte und dem Olivenöl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In einer Klarsichtfolie 1 Stunde ruhen lassen.

Schritt4

Anschließend die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig noch einmal kräftig durchwirken.

Schritt5

Ca. 2 mm stark ausrollen (Nudelmaschine oder Rollholz) und in 8 - 10 cm lange Streifen schneiden.

Schritt6

Auf ein bestäubtes Küchentuch legen, damit die Nudeln nicht aneinander kleben, etwas abtrocknen lassen.

Schritt7

In reichlich Salzwasser „bissfest“ abkochen, abgießen.

Schritt8

Der Zitronenschaum.

Schritt9

Die Garnelen ausbrechen, den Panzer entfernen, auf der Rückenseite leicht einschneiden. Den Darm ziehen, entfernen, vorerst kühl stellen.

Schritt10

Das Öl erhitzen, die Garnelenschalen und das Röstgemüse dazu geben, 2 min. "schwitzen" lassen. Mit dem Fischfond und dem Weißwein ablöschen, das gepresste und fein geschnittene Zitronengras und den Limonenabrieb hinzufügen. Ca. 20 min. leise Köcheln lassen. Passieren und mit der Sahne und Crème Fraiche auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt11

Mit Salz, Pfeffer und ev. etwas Knoblauch (Wenn man mag) nach schmecken; vor dem Servieren mit etwas kalter Butter schaumig aufmixen.

Schritt12

Die frittierten Gemüsestreifen:

Schritt13

Das in feine Streifen geschnittene Gemüse in 180 ° C heißem Fett / Öl heraus backen, auf Küchentrepp ablaufen lassen, salzen und pfeffern.

Schritt14

Die Garnelen:

Schritt15

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft marinieren und in einer Grillpfanne bei mäßiger Hitze ca. 1 - 2 min. von jeder Seite braten.

Schritt16

Die Pfanne zurückziehen und die Garnelen in der noch heißen Pfanne „ausruhen“, durchziehen lassen, keinesfalls übergaren.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Die Bandnudeln mit einer Fleischgabel aufrollen und auf vorgewärmte Teller portionieren. Zunächst die Garnelen platzieren und die frittierten Gemüstreifen darüber verteilen.

Schritt19

Etwas frischen Pfeffer darüber mahlen, und die Zitronengrassoße drum herum geben, sofort servieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** bandnudeln, garnelen, riesengarnelen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausgemachte-schwarze-bandnudeln-mit-riesengarnelen/>