



Linguine mit Garnelen und Jacobs Muscheln in eigener Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Moderne, raffinierte Küche, einfach nur lecker

Zutaten

- 8 TK Garnelen
- 4 - 8 Jacobs Muscheln, küchenfertig ohne Rogen
- 1 Thymian Zweig zum mit braten
- 1 gedrückte Knoblauch Zehe zum mit braten
- 1 El Olivenöl
- 5 - 6 Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Sauce:
- Die Köpfe und Schalen der Garnelen
- 1 Zwiebel in großen Stücken
- 1 El Krebs oder Hummerbutter
- 1 Gläschen Fischfond aus dem Supermarkt
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 1/4 l Noilly Prat
- 1/2 Tl Tomatenmark
- 1/2 Zitronenschale
- 1 El Olivenöl
- 1 Becher Creme fraiche
- Etwas gemahlener Chili
- 400 g italienische Linguine

Zubereitungsart

Schritt1

Der Saucen Ansatz:

Schritt2

Die Garnelenschalen in heißem Olivenöl scharf anbraten und die groben Zwiebelwürfel dazu geben, 2 - 3 min. "schwitzen" lassen. Dann die Krebsbutter und etwas Tomatenmark verrühren, weiter etwas schmoren lassen.

Schritt3

Mit dem Cognac flambieren, das gibt einen guten Geschmack. Noilly Prat aufgießen, fast völlig reduzieren lassen, die Zitronenschale und den Fischfond dazu geben.

Schritt4

Ca. 20 min. leise köcheln lassen und durch ein Küchensieb passieren. Mit Creme fraiche auf die benötigte Menge reduzieren und mit gemahlenem Chili abschmecken.

Schritt5

Zeitgleich die Linguine nach Packungsanweisung "bissfest" abkochen, abgießen.

Schritt6

Schritt7

Die gewürzten Garnelen in einer großen Pfanne recht scharf von beiden Seiten anbraten, Knoblauch und Thymian dazu geben.

Schritt8

Die Pfanne zurück ziehen, die Hitze drosseln und bei mäßiger Hitze die empfindlichen Jacobs Muscheln dazu geben.

Schritt9

Von beiden Seiten appetitlich Farbe nehmen lassen, rosa halten, nicht übergaren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die abgetropften Linguine mit der Sauce und den Kirschtomaten mischen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Schritt12

Die Garnelen und Jacobs Muscheln ev. waagrecht halbieren, obenauf verteilen, ebenso die Garnelen. Ein Zitronen - Melisse Sträußchen als Garnitur oben auf setzen.

Rezeptart: Nudelrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/linguine-mit-garnelen-und-jacobs-muscheln-in-eigener-sauce/>