

Zucchini-Nudeln mit Zitronen und Riesengarnele

Für zwei Personen

1 lange Zucchini	1 lange Karotte	20 g Mandelsplitter
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	10 Zweige Zitronenthymian
100g brauner Zucker	1 rote Peperoncino	1 unbehandelte Zitrone
2 Riesen-Garnelen	Chiliflocken	Olivenöl
Malabar Pfeffer	Meersalz	

Olivenöl in Pfanne und erhitzen. Eine Knoblauchzehe ungeschält halbieren und mit der Schnittseite ins Öl legen. Die Schalotte abziehen, grob schneiden und im Öl mit anschwitzen. Die Zitrone in Scheiben schneiden, diese leicht andrücken, damit sie feucht werden und in braunem Zucker wenden. Die Zitronenscheiben und Mandeln in die Pfanne geben und karamellisieren. Die Möhre schälen, die Zucchini waschen. Mit dem Julienneschneider beide Gemüse zu Nudeln abschälen. Die Nudeln zwei bis drei Minuten in der Pfanne dünsten, bis sie bissfest sind. Das Ganze pfeffern und salzen. Die Peperoncino entkernen und in Scheiben schneiden. Die Blättchen von drei Zweigen Zitronenthymian und die Hälfte der in Scheiben geschnittenen Chili mit in die Pfanne geben. Eine zweite Pfanne erhitzen und die zweite, ebenfalls ungeschält halbierte Knoblauchzehe hineingeben. Die Riesen-Garnelen mit in die Pfanne geben und von beiden Seiten circa zwei Minuten scharf braten. Anschließend salzen und pfeffern. Die Nudeln mit der Tranchiergabel eindrehen und auf Teller anrichten. Die Riesen-Garnelen oben draufsetzen, mit Meersalz bestreuen und mit den verbleibenden Thymianzweigen, Peperoncino-Scheiben und Zitronenscheiben dekorieren.

Stephan Scheying am 05. September 2014