

# Lecker-cremige Garnelen

## **Für 4 Personen:**

### **Für den Garnelenfond:**

Garnelenschalen, Köpfe	1 EL neutrales Öl	100 ml Noilly Prat
150 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	2 Zweige Thymian
1 TL Miso-Paste, hell		

### **Für die cremigen Garnelen:**

500 g Garnelen	2 TL Salz	1 TL Zucker
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	2 Sch. eingel. Salzzitronen
½ Zitrone, ausgepresst	2 EL Butter, sehr kalt	2 Stängel Petersilie
Salz, weißer Pfeffer		

### **Außerdem:**

500 g Pasta	Salz
-------------	------

Die Garnelen schälen, den Kopf abdrehen und beiseite legen.

Mit einer Schere die Garnelen am Rücken bis zur Schwanzflosse aufschneiden. Den Darm mit einem kleinen Messer herausziehen und entsorgen.

Die Garnele evtl. mit etwas Küchenpapier putzen.

In einer Schüssel 2 TL Salz und 1 TL Zucker in ca. 250 ml Wasser auflösen. Die geschälten Garnelen hineinlegen und 15-20 Minuten im Kühlschrank beizen lassen.

### **Für den Garnelenfond:**

Eine unbeschichtete Pfanne sehr heiß erhitzen. Wer nur beschichtete Pfannen hat, nimmt einen großen Topf, aus dem der Dampf gut abziehen kann. Das Öl darin erhitzen und die Schalen und Köpfe der Garnelen für 2-3 Minuten scharf anbraten, bis sich ein dunkler Bodensatz bildet.

Dann die Pfanne vom Herd ziehen und mit dem Noilly Prat (\*) und dem Weißwein ablöschen. Mit einem Holzspatel den Bodensatz abkratzen. Legt sich das aufgeregte Geblubber, die Pfanne zurück auf den Herd ziehen, aber nur noch bei milder Hitze.

Nun das Lorbeerblatt, den Thymian und optional 1 TL helle Misopaste in den Sud geben. Die Misopaste verleiht dem Sud noch mehr Tiefe, ohne sich selbst in den Vordergrund zu spielen.

Offen ca. 5 Minuten bei sehr sanfter Hitze köcheln lassen. Dann die Schalen durch ein feines Sieb passieren und den Sud auffangen. Die Schalen gut ausdrücken! **Für die Pasta:**

Für die Pasta einen großen Topf mit Wasser (min. 4 Liter) aufsetzen und zum Kochen bringen. 1 Handvoll Salz hineingeben und die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

### **Für die cremigen Garnelen:**

Für die Garnelen die Pfanne auswischen und bei mittlerer Hitze das Olivenöl darin erwärmen. Den Knoblauch pellen, fein hacken und in der Pfanne 1-2 Minuten sanft andünsten, ohne dass er Farbe annimmt.

Die Zitronenscheiben fein hacken und kurz in der Pfanne mitdünsten.

Dann mit dem Zitronensaft ablöschen und den Garnelenfond dazu geben.

Alles sanft zum Sieden bringen.

Die Garnelen aus der Marinade heben und gut abtropfen lassen.

Nebeneinander in die Pfanne legen, so dass sie sich nicht überlappen und bei geschlossenem Deckel ca. 2 Minuten lang sanft garen lassen.

Dann wenden und eine weitere Minute bei geschlossenem Deckel fertig garen. Vorsichtig aus der Pfanne heben und warm stellen.

Den Sud aus der Pfanne in einen Mixbecher geben und mit dem Zauberstab gut durchmischen. Dabei nach und nach die eiskalte Butter würfelweise untermixen, bis die Soße eine schöne Bin-

dung hat.

Die Garnelen mitsamt der Soße in die Pfanne zurückgeben und warm halten. Auf keinen Fall mehr kochen lassen, sonst werden die Garnelen trocken und die Soße verliert ihre Bindung.

Mit der gehackten Petersilie bestreuen und evtl. mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer abschmecken. Schwarzer Pfeffer geht auch, macht aber dunkle Punkte in die helle Soße.

Die Garnelen mit etwas geröstetem Brot als Vorspeise in kleinen Schüsseln servieren.

Oder 100 ml vom Nudelwasser abnehmen und aufheben. Die Nudeln absieben und mit den Garnelen rasch vermischen. Sollten die Nudeln zu viel Soße aufsaugen, etwas von dem aufgehobenen Nudelwasser dazu geben, so dass die Nudeln schön feucht bleiben. Schnell servieren.

Dirk Tessnow am 22. September 2019