

Schwarze Nudeln mit Hummer-Soße und Garnelen

Für 2 Personen

6 Garnelen, frisch	200 g Spaghetti, schwarz	2 Tomaten, mittel, normal
2 Babymöhren	12 Zuckerschoten	1 Zwiebel
15 g Parmesan, am Stück	50 g Butter	100 ml Sahne
30 g Hummersoßenpaste	150 ml Hummerfond	1 EL Cognac
2 EL Olivenöl	1 Bund Estragon	1 Prise Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, in kochendem Wasser kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Haut von den Tomaten abziehen und vierteln. Anschließend die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Estragon zupfen, aber die Stängel aufheben. Die Zwiebelwürfel in 25 Gramm Butter anschwitzen, den Estragon dazugeben und mit dem Cognac ablöschen. Den Hummerfond, die Sahne und die Estragonstängel in einen Topf geben und etwa zwölf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Hummerpaste unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Estragonstängel herausnehmen, die Tomaten und die Estragonblätter dazugeben. Die Möhrchen schälen und die Zuckerschoten reinigen. Das Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In einem Topf die restliche Butter und den Zucker karamellisieren und die Möhrchen und die Zuckerschoten darin schwenken. Die Garnelen waschen, trocken tupfen, am Rücken aufschneiden, entdarmen und von Kopf und Schale befreien. Anschließend die Garnelen in etwas Olivenöl kurz anbraten und mit Salz abschmecken. Die Nudeln abseihen und in der Hummersoße kurz schwenken. Die Nudeln, die Garnelen, die Möhrchen und die Zuckerschoten mit der Soße auf Tellern anrichten.

Tanja Gellert am 03. Dezember 2009