

# Tagliatelle mit Safran-Soße und Riesen-Garnelen

## Für 2 Personen

200g Tagliatelle	10 Riesen-Garnelen	1 unbehandelte Zitrone
1 rote Chilischote, frisch	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
125 g Butter, kalt	125ml Sahne	75ml Weißwein
75ml Fischfond	Safran	Ölivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Acht Riesen-Garnelen von den Krusten befreien und den Darm entfernen. Die Schalen ohne Köpfe beiseite stellen. Die restlichen beiden Riesen-Garnelen waschen, trocken tupfen und beiseite legen. Die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und eine halbe Schalotte und den Knoblauch fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Sauteuse erhitzen und darin die Schalen ohne Köpfe mit der gehackten Schalotte und dem Knoblauch sanft andünsten. Das Ganze dann mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und auf ein Drittel der Menge reduzieren lassen. Die Masse durch ein Haarsieb drücken und in einen Topf geben, die Temperatur erhöhen und die Sahne hinzugeben. Das Ganze nochmals reduzieren lassen und mit Safran, Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin bissfest garen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und eine Hälfte davon klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die geschälten Garnelen zwei Minuten darin braten. Anschließend mit Zitronensaft beträufeln und die Chilischote darunter geben. Danach die kalte Butter in die fertige Soße geben. Eine weitere Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den restlichen Knoblauch abziehen und andrücken. Die beiseite gelegten ganzen Riesen-Garnelen mit dem Knoblauch anbraten, bis sie glasig sind. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tagliatelle mit der Safran-Soße und den geschälten Riesen-Garnelen auf Tellern anrichten und mit den ganzen Riesen-Garnelen garnieren.

Elisabetta Vanali am 03. Mai 2010