

Riesen-Garnelen mit Spaghettini in Zitronen-Soße

Für zwei Personen

Für die Spaghettini:

500 g Spaghettini Salz Olivenöl

Für die Riesengarnelen:

3 Riesengarnelen Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Zitronensauce:

2 Zitronen 1 Zehe Knoblauch 5 cm Ingwer

1 Zwiebel 1 Bund glatte Petersilie 2 EL Butterschmalz

Salz Pfeffer

Für die Spaghettini einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghettini darin bissfest kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. In den Topf etwas Olivenöl geben, die abgetropften Spaghetti hinzugeben und umrühren. Spaghettini warm stellen.

Für die Zitronensauce zwei Zitronen auspressen. Die Zwiebel, den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles zusammen mit etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn genügend Röstaromen entstanden sind, mit Zitronensaft ablöschen und einköcheln. Währenddessen die Petersilie hacken, dazugeben und unterrühren.

Die Riesengarnelen unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Garnelen hineingeben. Von beiden Seiten kurz anbraten und salzen. Garnelen aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Spaghettini in die Zitronensauce geben und unterrühren. Die Spaghettini auf einem warmen Teller anrichten, die Garnelen darauf geben und servieren.

Wolfgang Ruppert am 14. Juli 2016