

Tagliatelle mit Riesen-Garnelen in Orangen-Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für die Pasta:

200 g Pastamehl	2 Eier	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz		

Für die Sauce:

8 Riesengarnelen	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 ml trockener Weißwein	3 Orangen, Saft, Abrieb	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
100 ml Sahne	50 g Kräuterfrischkäse	50 ml Fischfond
4 Zweige Rosmarin	4 Zweige glatte Petersilie	4 Halme Schnittlauch
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Mango:

1 Mango	1 rote Zwiebel	1 Limette
1 TL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 EL Olivenöl
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 reife Avocado	100 g Parmesan
-----------------	----------------

Für die Pasta: Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Eier, Öl und ca. 1 EL Wasser zugeben. Mit den Knethaken eines Rührgeräts zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Nudelteig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche mit den Händen ca. 5 Minuten weiterkneten. Den Nudelteig mit dem Handballen immer wieder auseinanderdrücken, zusammenlegen und weiterkneten.

Nudelteig zu einer Kugel formen und auf der Arbeitsfläche unter einem Küchentuch 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig durch eine Nudelmaschine drehen und aus dem ausgerollten Teig Linguine schneiden. Die Pasta beiseite stellen und kurz vor dem servieren ca. 3 Minuten im Salzwasser kochen.

Für die Sauce: Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Riesengarnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen und hinzugeben. Alles miteinander sehr scharf anbraten und mit Weißwein ablöschen. Den Fischfond angießen und etwa 3 Minuten köcheln lassen. Die Garnelen herausnehmen und ruhen lassen.

Die Orangen halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Orangensaft, Sahne und Frischkäse hinzugeben und einkochen lassen.

Mit etwas Stärke abbinden.

Petersilie, Rosmarin und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Nach ca. 10 Minuten die Kräuter hinzugeben und mit Chili, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln nach dem Kochen in der Sauce schwenken.

Für die Mango: Die Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dieses würfeln. Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Limette halbieren und auspressen. Limettensaft mit Olivenöl, Mango, Zwiebeln und Koriander vermengen.

Mit Chili, etwas Honig, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Für die Garnitur: Den Parmesan auf einer Vierkantreibe grob reiben. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln.

Die Avocado-Würfel vor dem Servieren über die Nudeln geben und mit Parmesan bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Viktoria Rink am 17. Juni 2019