Garnelen-Pasta mit Zitronen-Schaum

Für zwei Personen

Für die Pasta:

3 Eier	150 g Mehl, Type 00	$\frac{1}{2}$ EL sehr gutes Olivenöl
Salz		

Für die Sauce:

4 geschälte, entdarmte Garnelen	2 Knoblauchzehen	1 frische Chilischote
1 Zitrone	150 g Rucola	200 ml trockener Weißwein
2 EL Tomatenmark	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für den Zitronenschaum:

4 Zitronen	2 g Sojalecithin

Für die Pasta:
Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Dann Eigelbe, Salz und Mehl miteinander in der Küchenmaschine vermengen. Abschließend das Öl unterrühren und so lange vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig ausrollen und mit einer Nudelmaschine auf die gewünschte Dicke ausrollen und anschließend in die bevorzugte Form schneiden. Wasser mit etwas Salz in einem Topf zu Kochen bringen und die entstandenen Nudeln für 3-4 Minuten im kochendem Wasser kochen.
Für die Sauce:
Knoblauch abziehen, die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und beides in sehr feine Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Olivenöl in eine tiefe Pfanne geben und leicht dünsten. Dabei darauf achten, dass der Knoblauch keine Farbe annimmt, da er sonst bitter wird. Tomatenmark und Salz und Pfeffer hinzugeben und verrühren. Garnelen in die Pfanne geben und kurz von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen, die Garnelen aus der Pfanne nehmen und für 10 Minuten köcheln lassen. Die Zitrone heiß waschen und etwa Schale abreiben. Rucola abbrausen, trockenwedeln und in grobe Stücke zupfen und 2/3 zusammen mit den Nudeln zur Sauce geben und mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Den Rest Rucola aufbewahren.
Für den Zitronenschaum:
Zitronen halbieren, auspressen und 180 ml des Saftes auffangen. Den Zitronensaft abseihen und mit 60 ml Wasser und Sojalecithin verrühren.
Die entstandene Flüssigkeit in einer flachen Schale mit einem Stabmixer aufschlagen. Dabei darauf achten, dass möglichst viel Luft unter die Flüssigkeit gemixt wird. Etwas Saft vom Zitronenschaum unter die Nudeln heben. Den Schaum max. 5 Minuten vor dem Servieren zubereiten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hannah Bechhofer am 01. November 2021