

Pasta mit Gambas al ajillo und Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

4 Eier	200 g Hartweizengrieß	200 g Weizenmehl
1 Prise Kurkumapulver	Salz	

Für die Gambas:

300 g geschälte Gambas	1 Zwiebel	4-5 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	1 Zitrone, Saft, Abrieb	4-5 Halme Schnittlauch
3-4 Zweige Koriander	1 Prise Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

3 Eier	1 TL Senf	1 TL Honig
3-4 Halme Schnittlauch	1-2 Zweige Koriander	Zucker
ca. 200 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Nudelteig:

Zunächst die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit allen Zutaten zusammenfügen und mit einem Knethaken verkneten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser dazu geben. Teig anschließend in Frischhaltefolie 10 Minuten kühlstellen. Dann mit Hilfe einer Nudelmaschine dünne Teigbahnen auswalzen. Dann in die gewünschte Pastaform schneiden. Pasta in gesalzenem Wasser al dente garen.

Für die Gambas:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen, dabei mit einer Prise Zucker und Pfeffer würzen.

Chili hacken und hinzugeben. Alles ca. 10 Minuten braten.

Gambas putzen, hinzugeben und braten. Schnittlauch und Koriander hacken, mit in die Pfanne geben und durchschwenken. Dann Gambas aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.

Zwiebel-Knoblauch-Mischung mit Zitronensaft und abrieb abschmecken.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mixen, dann Rapsöl einfließen lassen und eine Mayonnaise hochziehen. Mit Senf, Honig, Zucker und Salz abschmecken. Schnittlauch und Koriander fein hacken und unter die Mayonnaise heben. Bis zum Servieren kühlstellen.

William Ruthel am 13. Mai 2024