

Pasta mit Garnelen und Krustentier-Fond

Für 4 Portionen

20 Garnelen (Kopf, Schale)	200 g Kirschtomaten	1 Bund Lauchzwiebeln
1 rote Chilischote	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
3 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl	2 Prs. Salz
2 Prs. Pfeffer	2 cl Weinbrand	100 ml Weißwein
400 ml Gemüsebrühe	700 –800 g Bandnudeln	1 Dose weiße Bohnen
100 g Parmesanspäne	70 g Tomatenmark	1 Handvoll Basilikumblätter

Die Köpfe der Garnelen abdrehen, die Schalen entfernen und beiseitestellen. Die Garnelen am Rücken entlang einritzen, entdarmen, waschen und trocknen. Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Chilischote waschen. Die Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Lauchzwiebeln ohne Wurzelansatz in Ringe schneiden. Die Chili nach Belieben mit Kernen oder ohne in Würfel schneiden. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Für den Saucenansatz 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelenschalen darin mit der Hälfte vom Knoblauch anbraten. Rosmarin und Thymian dazugeben, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Lauchzwiebeln dazugeben und kurz mitschwitzen. Erst mit dem Weinbrand, dann mit dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen. Die Gemüsebrühe angießen und das Ganze bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Inzwischen das restliche Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Garnelen und restlichen Knoblauch darin bei mittlerer bis starker Hitze anbraten. Tomaten, Chili und übrige Lauchzwiebeln dazugeben. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

Die Bohnen hinzufügen, den Saucenansatz durch ein feines Sieb in die Pfanne gießen. Das Tomatenmark und die Hälfte der Parmesanspäne unterrühren. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen, dann in die Pfanne geben und durchschwenken.

Die Nudeln mit den Garnelen auf Teller verteilen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und mit Basilikum garniert servieren.

NN am 03. März 2019