

Spaghetti mit Riesengarnelen und Champignons



Zutaten für zwei Personen:

150 g Spaghetti
4 Riesengarnelen, geschält
6 mittlere Champignons,
in Scheiben geschnitten
1/4 Lauch
1 Knoblauchzehe
1 kleines Stück Knollensellerie
Olivenöl
1/2 EL Tomatenmark
150 ml trockener Weißwein
200 ml Fischfond
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Kirschtomaten als Garnitur

1. Lauch putzen, längs teilen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Vom Sellerie Julienne-Streifen abmachen und mit einem Kochmesser fein hacken.
2. In einer größeren beschichteten Pfanne das Gemüse in Olivenöl anschwitzen, etwas später das Tomatenmark zugeben und ebenfalls anschwitzen.
3. Weißwein angießen und einköcheln lassen. Fischfond zugießen und einköcheln, dann die Sahne und wiederum etwas einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce in eine mittlere Schüssel umgießen und warm halten.

4. Inzwischen Spaghetti nach Vorschrift in viel kochendem Wasser mit Salz zubereiten. Die auf den Packungen angegebenen Garzeiten sind in der Regel viel zu kurz - auch wenn man die Spaghetti bissfest haben will. Deshalb immer Garprobe machen. Spaghetti abgießen und in eine vorgewärmte Schüssel geben.
5. Pfanne säubern und die geputzten, entdarmten und längs halbierten Riesengarnelen zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Pilzen nicht zu lange braten, die Riesengarnelen sollen gerade durch sein. Zum Schluss etwas salzen und pfeffern.

6. Sauce wieder zugießen, eventuell noch mit etwas Brühe verdünnen und alles vorsichtig mischen.
7. Spaghetti getrennt reichen oder untermischen - je nach Geschmack. Garnitur z.B. mit Kirschtomaten, wie auf dem Bild.

Hinweise:

Das ist ein ganz hervorragendes Gericht.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Nudeln, Meeresfrüchte, Krustentiere, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023