

Linguini ai gamberi rossi siciliani



Zutaten

400 g Linguine

800 g rote, sizilianische Garnelen mit Kopf

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

1 Zwiebel grob zerteilt

1 Karotte, grob zerteilt

Weisswein

Salz

Pfeffer

Petersilie

Olivenöl

Zubereitung

Die Garnelen unter fließendem Wasser kurz abwaschen. Die zarten Schwänze herausschälen und beiseitestellen. In einem breiten Topf, Knoblauch, Zwiebel und Karotte in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten, dann die Hitze erhöhen und die Garnelenschalen und Köpfe hinzugeben, scharf

anrösten und mit etwas Weißwein ablöschen. Wenn der Wein fast verdampft ist, heißes Wasser hinzugeben, bis die Schalen knapp bedeckt sind. Etwas Salz hinzugeben und die Schalen bei mittlerer Hitze im offenen Topf ca. 30 Minuten auskochen. Danach den Sud in einem Sieb abseihen, dabei die Schalen und Köpfe gut ausdrücken, und etwas einkochen lassen. In der Zwischenzeit das Wasser für die Linguine zum Kochen bringen, salzen und die Pasta sehr „al dente“ kochen. Die Garnelenschwänze bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl in einer Pfanne etwa 2-3 min. braten, leicht salzen, pfeffern und warmhalten. Die Pasta 2-3 min. vor Ende der Kochzeit aus dem Wasser nehmen und im eingekochten Garnelensud bei hoher Hitze fertig garen. Die Pasta dabei immer wieder wenden und umrühren, damit die Stärke gut auskocht und die Pasta schön sämig wird. Die Pfanne vom Herd nehmen, die gebratenen Garnelenschwänze, samt Bratsud hinzugeben, mit Salz und Pfeffer und einem guten Schuss Olivenöl abschmecken und gut vermengen. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Buon Appetito!

Perfekte Weinbegleitung ist unser SenzaFine Bianco!