

# Fisch und Krustentiere:

## Feine Nudeln mit Crevetten und Brüsseler-Vinaigrette

### Vorbereitung

- ▷ Um dem Brüsseler die Bitterstoffe etwas zu entziehen, wird dieser kurz vor der Zubereitung während 10 Minuten in heisses Wasser eingelegt.
- ▷ Anschliessend durch ein Sieb abgiessen und mit kaltem Wasser abspülen. Gut abtropfen lassen.

### Zubereitung Nudeln

- ▷ Die Nudeln in einem Kochtopf in genügend Salzwasser al dente kochen.
- ▷ Vom Herd nehmen, durch ein Sieb abschütten und beiseite stellen.

### Zubereitung Crevetten

- ▷ Die Crevetten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Saucenpfanne auf dem Herd in 2 Esslöffeln Olivenöl sautieren.
- ▷ Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

### Zubereitung Brüsseler-Vinaigrette

- ▷ Den Brüsseler auf dem Edelstahlblech verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Während 5 Minuten bei 100 °C dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und durch ein Sieb abschütten. In eine Schüssel geben und mit allen anderen Vinaigrette-Zutaten mischen.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

### Anrichten

- ▷ Die Vinaigrette in 4 Suppenteller schöpfen, mit einem Schöpflöffel das Gemüse rundherum an den Rand schieben und die Nudeln im Zentrum, die Crevetten rundherum anrichten.

### Garstufen Brüsseler

mit Vorheizen – Auflage 1

5 Minuten      100 °C Dämpfen

### Zutaten Nudeln

160 g    feine Sepia-Nudeln  
          Salz

### Zutaten Crevetten

200 g    Crevetten, ausgelöst, halbiert, Darm entfernt  
2 EL     Olivenöl  
          Salz und Pfeffer

### Zutaten Brüsseler-Vinaigrette

200 g    Brüsseler, in feine Würfel (Brunoise) geschnitten  
3 EL     Sherry-Essig  
8 EL     Olivenöl  
1 EL     Schalotten, gehackt  
2 EL     Schnittlauch, fein geschnitten  
1        kleine Tomate, entkernt, gewürfelt  
          Salz und Pfeffer