

Fisch und Krustentiere: Maccheroni mit Gemüsestreifen, Bärlauchsauce und Crevetten

Zubereitung Bärlauchsauce

- ▷ In der Saucenpfanne 5 Esslöffel Noilly Prat mit der gehackten Schalotte sirupartig reduzieren.
- ▷ Rahm zufügen, Knoblauchzehe dazupressen und 3 bis 4 Minuten leise köcheln lassen.
- ▷ Zimmerwarme Butter darunter mengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▷ Eine Prise Cayennepfeffer beifügen und beiseite stellen.
- ▷ Vor dem Servieren die fein geschnittenen Bärlauchstreifen in die Sauce geben und nochmals kurz aufkochen.

Zubereitung Maccheroni

- ▷ Das in feine Streifen geschnittene Gemüse im gelochten Garbehälter verteilen, salzen und während 2 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen und beiseite stellen.
- ▷ Maccheroni in einem Kochtopf in viel kochendem Salzwasser während 8 bis 9 Minuten al dente kochen.
- ▷ In ein Abtropfsieb schütten und in den Kochtopf zurückgeben.
- ▷ 2 Esslöffel Olivenöl beifügen und die Gemüsestreifen darunter mengen.
- ▷ Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Zubereitung Crevetten

- ▷ Die halbierten Crevetten auf das Edelstahlblech geben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen und beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Maccheroni mit den Gemüsestreifen auf 4 Pastatellern anrichten.
- ▷ Mit Bärlauchsauce nappieren und Crevetten darüber verteilen.
- ▷ Das Gericht mit einigen fein geschnittenen Bärlauchstreifen garnieren.

Garstufen Gemüsestreifen

mit Vorheizen – Auflage 1
2 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Crevetten

mit Vorheizen – Auflage 1
2 Minuten 100 °C Dämpfen

Zutaten Maccheroni

350 g Maccheroni
150 g Karotten, geschält, in feine Streifen geschnitten
150 g Knollensellerie, geschält, in feine Streifen geschnitten
150 g Lauch, in feine Streifen geschnitten
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zutaten Crevetten

400 g Crevetten, ohne Kopf, geschält, Darm entfernt, halbiert
Salz und Pfeffer

Zutaten Bärlauchsauce

5 EL Noilly Prat (trockener französischer Vermouth)
1 kleine Schalotte, fein gehackt
2,5 dl Rahm
50 g Butter, zimmerwarm
1 Knoblauchzehe, halbiert, Keimling entfernt
1 kleiner Bund Bärlauchblätter, in sehr feine Streifen geschnitten
1 Prise Cayennepfeffer