

Riesengarnelen mit Spaghettini in Zitronen-Sauce

😊 happy-mahlzeit.com/2021/07/21/riesengarnelen-mit-spaghettini-in-zitronen-sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 3 küchenfertige Riesengarnelen
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Zitronen-Sauce:

- 2 Zitronen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 cm Ingwer
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 EL Butterschmalz
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Außerdem:

- 500 g Spaghettini
- Salz
- Olivenöl

Zubereitung:

Für die Spaghettini einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spaghettini darin bissfest kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. In den Topf etwas Olivenöl geben, die abgetropften Spaghetti hinzugeben, umrühren und warm stellen.

Für die Sauce die Zitronen auspressen. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles mit etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn genügend Röstaromen entstanden sind, mit Zitronensaft ablöschen und einköcheln lassen. Die Petersilie hacken, dazugeben und unterrühren.

Die Riesengarnelen unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Garnelen hineingeben, von beiden Seiten kurz anbraten, salzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Spaghettini in die Zitronen-Sauce geben, unterrühren und auf einem warmen Teller anrichten. Die Garnelen darauf geben und servieren.

Rezept: Wolfgang Ruppert

Quelle: Die Küchenschlacht vom 14. Juli 2016

Episode: Hauptgang & Dessert

Anmerkung des Admin:

Das Original-Rezept gibt für 2 Personen nur 3 Riesengarnelen an...ob das stimmt?