

Otto Koch Spaghetti mit gebratenen Gambas

Donnerstag, 18. Juli 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Pasta, Schnelle Küche, Mediterran

Zutaten:

100 g	Staudensellerie
30 g	schwarze Oliven (z.B. Kalamata- Oliven)
12	Kirschtomaten
1 Bund	Basilikum
1/2 Bund	glatte Petersilie
1	rote Peperoni
1	Bio-Zitrone
5 g	eingelegte Sardellenfilets
16	Gambas mit Schale (Größe 26/30)
400 g	Spaghetti
etwas	Salz
3 EL	Olivenöl
1 EL	Kapern
20 ml	Sherry
100 ml	Gemüsebrühe
80 g	Butter
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Staudensellerie waschen und fein würfeln. Oliven entkernen, dann fein würfeln.
2. Die Kirschtomaten waschen, trocknen und halbieren.
3. Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
4. Peperoni waschen, halbieren, die Kerne austreichen. Peperoni fein schneiden.
5. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben.
6. Sardellen fein hacken.
7. Die Gambas schälen und den Darm entfernen.
Tipp: Man kann die Schalen der Gambas mit einer gewürfelten Schalotte in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, dann mit 100 ml Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Anschließend den Sud durch ein Sieb abgießen und später zum Ablöschen des Gemüses mitverwenden.
8. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest kochen.
9. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen und Staudensellerie darin anschwitzen.
10. Kapern, Sardellen, Oliven, Peperoni und Kirschtomaten hinzugeben und kurz mit anschwitzen.
11. Mit Sherry (und evtl. ausgekochten Garnelen-Wein-Sud) ablöschen, Gemüsebrühe und Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Basilikum, Petersilie und Zitronenschale untermischen.
13. In einer weiteren Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Gambas darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

14. Die gekochten Spaghetti abgießen und unter das Gemüse in der Pfanne mischen.

15. Spaghetti auf vorgewärmten Tellern verteilen und die Gambas darauf anrichten.

Pro Portion: 770 kcal / 3235 kJ

74 g Kohlenhydrate; 42 g Eiweiß; 33 g Fett