Antonina Müller
Tagliatelle mit Garnelen und Zitronensauce

Montag, 13. September 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Mediterran, Pasta, Feine Küche

Zutaten:

Für den Nudelteig:

4	Eier
400 g	Weizenmehl Type 405
20 ml	Olivenöl
1 Prise	Salz

Für die Garnelen:

12	Garnelen in der Schale, Größe 8/12
2	Knoblauchzehen
3 Zweige	Thymian
1	Bio-Zitrone
0,5 Bund	Rucola
40 g	Pinienkerne
etwas	Salz
25 g	Butter
50 ml	Weißwein
400 ml	Sahne
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig Eier, Mehl, Olivenöl und Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, noch wenige Teelöffel kaltes Wasser zugeben, ist er zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten. Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz in sehr dünne Bahnen auf einer bemehlten Fläche ausrollen und anschließend zu Tagliatelle schneiden.
3. Die Tagliatelle gut mehlieren, damit sie nicht kleben.
4. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen.
5. Den Knoblauch schälen und halbieren.
7. Den Thymian abbrausen und trockenschütteln.
8. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
9. Rucola abbrausen und trocken schütteln.
10. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
11. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
12. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Garnelen darin scharf anbraten, Knoblauch und Thymianzweige dazugeben.
13. Sobald die Garnelen rundum schön angebraten sind, diese aus der Pfanne nehmen. Den Bratenansatz mit dem Weißwein und dem Zitronensaft ablöschen und um mehr als die Hälfte einkochen.

14. Zeitgleich die Tagliatelle im kochenden Salzwasser ca. 4 Minuten kochen.
15. Sahne zum Saucenansatz in der Pfanne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Sauce eindickt die Pfanne vom Herd ziehen und die Zitronenschale zugeben.
16. Die gegarten Tagliatelle abgießen, in die Sauce geben und kurz durchschwenken.
17. Rucola mit etwas Salz und Zitronensaft beträufeln und auf die Teller geben. Pasta und Sauce darauf anrichten. Mit Garnelen und Pinienkernen garniert servieren.

Pro Portion: 1010 kcal / 4240 kJ
79 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß, 57 g Fett