

Wintertraum-Pasta



für 2 Personen
Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten

1 dicke Stange Lauch (= 250 g blanchierte Streifen)
250 g Bavette
750 ml Krustentierfond (= 3 Tl Krustentierfondpaste von Lacroix mit
750 ml Wasser)

20 grosse Garnelen
20 g Bärlauchbutter

1 Stück Ingwer
2 Peperoncini
1 Knoblauchzehe
1 El Olivenöl

nach Wunsch noch 1-2 El Parmigiano über die Pasta (nicht
regelkonform, aber gut)

Zubereitung

Von der Lauchstange die zwei äusseren Blätter entfernen, Stange halbieren und von der nicht abgeschnittenen Wurzel her längs in schmale Streifen schneiden. Jetzt die Wurzel abschneiden, die Streifen in der Mitte halbieren und in kochendem Salzwasser 2 min blanchieren. Dann in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen, einige Tropfen Olivenöl darüber geben und beiseite stellen.

Peperoncini durchschneiden, vom einen die Kerne entfernen. Ingwer und Knoblauch schälen, in Scheiben, Streifen, Würfel schneiden. Peperoncini, Ingwer und Knoblauch hacken und in 1 El Olivenöl sanft dünsten (15 min).

Krustentierfond im grössten weiten Topf (24 cm) aufkochen, die Bavette hineingeben. Immer wieder umrühren, der Fond sollte nach 10 min (= 2 min länger als auf der Packungsanweisung) von den Nudeln aufgesogen sein. Immer wieder gut umrühren, damit nichts festklebt. Zum Schluss die blanchierten Lauchstreifen unterheben.

Bärlauchbutter in einer Pfanne leicht erhitzen, die Garnelen darin auf der einen Seite 3 min braten. Wenden, Ingwer-Peperoncini-Knoblauch-Gemisch darüber verteilen und untermischen. Abseits von der Wärmequelle noch 5 min nachziehen lassen.

Bavette mit den Lauchstreifen mithilfe von Gabel und Löffel aufrollen und auf vorgewärmten Tellern verteilen, die Garnelen darauflegen, über alles noch einen Faden Olivenöl giessen und sofort servieren. Wer mag, kann die Pasta am Ende noch mit etwas Parmigiano bestreuen.