



Langenpreisinger Garnele mit Kräuterbandnudeln und Garnelenschaum

ca. 6 Personen · aufwändig · Nudelteig am besten über Nacht · anspruchsvoll · Menü ZETA-Kochkurs (08.08.2019)

Zutaten

Garnelen

- 400 g Garnelen
- 1 l Wasser
- 100 g Salz
- 1 l Öl zum Konfieren

Kräuter-Bandnudeln

- 450 g Mehl
- 100 g Hartweizengrieß
- 2 Eier
- 250 g Eigelb
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- Kerbel, Basilikum, Oregano, Salbei, Petersilie

Krustentiercreme

- ca. 250 g Garnelenkarkassen
- 2 EL Öl
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 50 g Karotte
- 50 g Sellerie
- 2–3 EL Dosentomaten
- 100 ml Noilly Prat
- 150 ml Weißwein
- 4 cl Cognac
- 1 TL Curry
- 1 TL Kurkuma
- ca. 600 ml Tomatenessenz
- Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Petersilie, Basilikum
- Salz, Pfeffer
- ¼ l Sahne
- 2–3 EL fein geriebene Kartoffel

Zubereitung

- Für den Nudelteig alle Zutaten sehr gut verkneten, in Folie wickeln und am besten über Nacht ruhen lassen.
- Die Garnelen putzen und 1 bis 2 Minuten in der Salzlake würzen, herausnehmen und trocken tupfen. Das

- Öl auf 70 bis 80 °C erwärmen und die Garnelen darin 2 bis 3 Minuten konfieren.
- Von den Kräutern die Blätter zupfen, zwischen ein feuchtes Tuch legen und mit dem Nudelholz andrücken, damit die Struktur bricht. Den Teig hauchdünn ausrollen, eine Hälfte mit Kräutern belegen, die andere darüberklappen und erneut dünn ausrollen. In Bandnudeln schneiden und in Salzwasser al dente kochen.
 - Für die Creme Öl und Butter erhitzen, die Karkassen darin mit Salz anrösten. Gemüse zufügen, kurz mitrösten, Dosentomaten dazugeben. Mit Noilly Prat, Cognac und Weißwein ablöschen und ggf. flambieren.
 - Curry, Kurkuma und die Kräuter zugeben, mit der Tomatenessenz auffüllen, aufkochen und mit der geriebenen Kartoffel abbinden. Etwa 30 Minuten köcheln, die Sahne zufügen, kurz aufkochen, passieren und abschmecken.
 - Bandnudeln mit den Garnelen und dem Garnelenschaum anrichten.

Aus dem ZETA-Kochkurs (08.08.2019), in eigenen Worten aufgeschrieben.

