



Riesencrevetten mit Safrannudeln

🕒 einfache Zubereitung

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Portion: 650 kcal, F 48 g, Kh 78 g, E 33 g

Zutaten

für 4 Personen

400 g **Teigwaren** (z. B. Pappardelle zigrinate all' uovo von Fine Food)
Salzwasser, siedend
1 EL **Butter**
1 **Schalotte**, fein gehackt
2 **Knoblauchzehen**, in Scheibchen
1 TL **Safranfäden**
0.5 TL **Zucker**
2 dl **Weisswein**
1.8 dl **Saucen-Halbrahm**
0.5 TL **Meersalz**
wenig **Pfeffer**
12 ungeschälte rohe **Crevettenschwänze**
0.5 TL **Meersalz**
wenig **Pfeffer**
Öl zum Braten

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen. Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, warm stellen.
2. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Knoblauch andämpfen. Safran und Zucker kurz mitdämpfen, Wein und Saucen-Halbrahm dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen.
3. Crevetten bis zum Schwanzende schälen. Crevetten unter fliessendem, kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen. Crevetten mit scharfem Messer bis zum Schwanzende einschneiden. Wenn ein Darm vorhanden ist (erkennbar als dunkler Faden), diesen entfernen. Crevetten zu einem «Schmetterling» aufklappen. Öl in einer grossen beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Crevetten portionenweise rundum ca. 2 Min. braten.

Servieren: Nudeln mit Safransauce mischen, in tiefen Tellern anrichten. Crevettenschwänze darauf verteilen.

Tipp: Crevetten aus Bio-Aquakulturen oder Crevetten aus Wildfang mit dem MSC-Label (Marine Stewardship Council) verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Sauce 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren nochmals heiss werden lassen und mit den Teigwaren mischen.
