



Basilikumtagliatelle mit Garnelen

Heute muss ich mich trösten. Ja genau, mit diesen selbstgemachten Tagliatelle. Schon seit Monaten habe ich mich auf den Pastakurs mit Claudio del Principe gefreut.

Doch leider viel der Kurs ins Wasser.

Anstelle mich grün und blau zu ärgern, stecke ich meine Hände lieber in den Teig – mettere le mani in pasta – um mich abzulenken. Schliesslich ist aufgeschoben nicht aufgehoben.

Inzwischen bereite ich sehr oft unsere Pasta selber zu. Nicht mit einer Maschine, sondern von Hand. Für mich ist es Meditation, im heutigen Falle grosse Ablenkung.

Da ich unter der Woche arbeite, liegt es zeitlich selten drin, dass ich selber Pasta mache.

Dann greife ich auf gekaufte Pasta zu.

An einem Wochenende nehme ich mir aber sehr gerne Zeit, diese selber zuzubereiten. Vielfach sind es Tagliatelle, aber es können auch andere Formate habe. Ich probiere immer wieder aus.

Mit der Zeit hat man es auch mit dem Zeitmanagement gut im Griff und man merkt, dass es

überhaupt keine Hexerei ist.

Auch bei diesem Gericht habe ich mich von einer italienischen Kochsendung inspirieren lassen.

Persönlich schaue ich wenig Fern, aber diese eine Kochsendung verpasse ich ungern. Da man heutzutage die Möglichkeit hat, gewisse Sendungen auch im Replay zu sehen, kann ich sie mir auch nach dem Essen anschauen.

Zubereitungszeit für die Nudeln ca. 20 Minuten plus Ruhezeit

Zubereitungszeit der Sauce ca. 15 Minuten

Zutaten für 4 – 5 Personen

Zutaten für die Tagliatelle

350 g Weissmehl

30 g Basilikum

3 Eier

Zutaten für die Sauce

10-12 ganze Garnelen

einige Basilikumblätter

1 Knoblauchzehe

2 Tomaten, z. B. Ochsenherz

1 Bund Frühlingszwiebeln

50 g Taggiasche Oliven

250 ml Bisque - Krustentierfonds *

Zubereitung der Tagliatelle

Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen.

Basilikumblätter waschen und trockentupfen. In ein hohes Glas geben. Eier zum Basilikum geben. Mit Hilfe eines Pürierstabes das Ganze pürieren.

Die entstandene Flüssigkeit in die Mulde geben. Das ganze zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt während ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Die Sauce ist eigentlich sehr schnell zubereitet. Einzig, wenn man Bisque (Krustentierfonds) selber zubereitet, benötigt es hierfür etwas Zeit. Aber ich sage euch, dies lohnt sich auf jeden Fall.

***Zubereitung der Bisque (Krustentierfonds)**

Für die Bisque (Krustentierfonds) werden die «Abfälle» der Garnelen verwendet. Ausser den Augen, dies schneide ich weg. Die Garnelen werden geschält. Mit Hilfe eines Messers wird auch der Darm entfernt. Kurz unter fließendem Wasser abspülen.



Gesäuberte Garnelen der Länge nach halbieren und in eine Schüssel geben. Etwas Olivenöl, einige Basilikumblätter, Salz und Pfeffer dazu geben und Vermengen. Bis zur Weiterverwendung kühl stellen.

Zutaten für die Bisque

1 Karotte
1 Stange Sellerie
1 Zwiebel
einige Petersilienstängel
1 EL Tomatenmark
genügend Wasser
Olivenöl

Zubereitung

Olivenöl in eine weite Pfanne geben. Grob geschnittene Karotte, Stangensellerie und Zwiebel dazu geben und anrösten. Die «Abfälle» der Krustentiere dazu geben und ebenfalls etwas Anrösten und mit Hilfe einer Kelle etwas zerquetschen.

Tomatenmark dazu geben.

Mit genügend kaltem Wasser das Ganze überdecken und während ca. 1 – 1.5 h köcheln lassen.

Danach wird das Ganze mit einem Stabmixer fein püriert und durch ein feinmaschiges Sieb passiert.

Da nicht die ganze Bisque für unsere Sauce verwendet wird, kann sie sehr gut in Portionen tiefgekühlt werden und bei Bedarf eingesetzt werden.

Der Pastateig wird dünn ausgerollt und zu Tagliatellen geschnitten. Dies mit Mehl bestäuben, damit sie nicht aneinanderkleben.



Eine grosse Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Zubereitung der Sauce

In einer weiten Pfanne Olivenöl erhitzen. Die geschälte Knoblauchzehe dazu geben. Ebenfalls die in Scheiben geschnittenen Frühlingszwiebeln dazu geben und auf mittlerer Stufe dünsten lassen. Geschälte und entkernte Tomaten in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Ebenfalls einige zerzupfte Basilikumblätter.

Mit etwas Bisque ablöschen. Entsteinte Taggiasca Oliven dazu geben. Das Ganze wird nur kurz gekocht, da die Tomaten nicht zu fest zerfallen sollen.

Wenn das Wasser kocht, die geschnittenen Tagliatelle portionenweise darin kochen. Sobald sie an die Oberfläche kommen abtropfen und zur Sauce geben.

Ist die Sauce zu fest eingekocht, kann noch etwas Kochwasser dazu gegeben werden. Das Ganze sehr gut Vermengen. Zum Schluss die marinierten Garnelen dazu geben und nur kurz erwärmen/kochen. Die Garnelen sollten nicht zu lange gekocht werden, damit sie nicht zäh sind.

Das Gericht heiss servieren.

