



Rezept aus dem Blog von www.deliziedamelia.ch

Pici an Lauchsauce und Garnelen

Die Zeit rennt und die einen oder anderen beginnen bereits sich Gedanken zu machen, welche Menüs während den Festtagen zubereitet werden können.

Da habe ich mit dem heutigen Rezept bestimmt eine valable Idee. Ich finde, dieses Gericht kommt etwas festlich daher.

Es ist einfach in der Zubereitung aber total köstlich im Geschmack.

Pici ist ein spezielles Pastaformat aus der Toscana. Ähnelt sehr einem Spaghetti, kommt aber etwas dicker daher. Pici könnte man auch sehr gut selbst zubereiten, wer sich gerne diese Zeit nimmt.

Ich habe mich für Pici aus meinem Lädeli entschieden. Als Alternative kann man einen etwas dickeren Spaghetti verwenden.

Danke einem italienischen Koch, welcher dieses Gericht letzthin in einer Kochshow zubereitete.

Zubereitung ca. 35 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

400 g Pici

ca. 250 g Garnelenschwänze – falls ich Garnelen mit dem Panzer kauft, dann verwendet ca 400 g und säubert die Garnelen

3 Lauchstangen

100 g Frischkäse

50 g Senf mild

30 ml Cognac

1 Teelöffel Curry

1 Knoblauchzehe

Schnittlauch

ca. 40 g Butter

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Eine grosse Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen. Tagliatelle nach Packungsbeilage garkochen.

Lauch in dünne Ringe schneiden und in ein Sieb geben. Die Lauchringe unter fliessendem Wasser ausspülen.

Ich schneide gerne zuerst die Ringe und Wasche den Lauch danach. So bin ich sicher, dass allfällige Erde gut ausgespült wird. Man könnte den Lauch natürlich auch vor dem Schneiden waschen.

Lauch in eine Pfanne geben. Etwas Olivenöl dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Wasser dazu geben und während ca. 15-20 Minuten zugedeckt auf mittlerer Stufe dämpfen lassen. Sollte das Wasser zu fest verdampfen, nochmals Wasser dazu geben. Hierfür verwende ich sehr gerne das Kochwasser der Teigwaren.

Sobald der Lauch gar ist, dieser in ein hohes Glas oder Mixerbehälter geben. Frischkäse dazu geben und mit einem Pürierstab das ganze Pürieren.

In einer weiteren Bratpfanne Butter und Knoblauchzehe dazu geben. Butter schmelzen. Die Garnelen dazu geben und einige Minuten anrösten. Curry, Salz und Pfeffer dazu geben. Mit dem Cognac ablöschen und flambieren. ACHTUNG: Wenn ihr flambiert, unbedingt den Dampfzug ausgeschaltet lassen. Das ist ganz WICHTIG.

Getraut man sich nicht zu flambieren, kann man diese Passage auch auslassen. Doch ihr müsst achten, dass der Alkohol verdampft ist.

Sobald der Alkohol verdampft ist, den Senf dazugeben und Vermengen.

Nun kann der pürierte Lauch zu den Garnelen beigefügt und vermengt werden.

Ein bis zwei Minuten vor Kochende die Pici zur Sauce geben und gut Vermengen. Allenfalls noch etwas Kochwasser dazu geben.

Tagliatelle in einen Teller geben und mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren und geniessen.

