



## Linguine mit Garnelen und Pilzen

4 Portionen

12 Riesengarnelen, roh, ohne Kopf, mit Schale (8/12)  
3 Knoblauchzehen  
300 g Kirschtomaten  
Olivenöl  
30 g Butter  
150 ml Noilly Prat  
500 ml Fischfond  
1 Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
1 Zucchini (ca. 300 g)  
125 g Kräuterseitlinge  
125 g Austernpilze  
125 g rosa Champignons  
1 Bund Basilikum  
400 g Linguine

Riesengarnelen auftauen, pulen, entdarmen  
Garnelenschalen im Backofen bei ca. 120° trocknen  
Kirschtomaten halbieren  
Zitrone halbieren, 1 Hälfte auspressen  
Zucchini längs achteln, dann in 1 cm lange Stücke schneiden  
alle Pilze putzen und in Stücke schneiden  
Knoblauchzehen leicht andrücken

Etwas Olivenöl und die Butter in einem Topf erhitzen und die Garnelenschalen mit dem Knoblauch darin bei kräftiger Hitze ca. 5 Min. braten. Mit Noilly Prat ablöschen und stark einkochen. Fischfond und Tomaten zugeben und auf ca. 250 ml einkochen. Fond durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zucchinistücke 2-3 Min. bei kräftiger Hitze anbraten, salzen und pfeffern, herausnehmen, beiseite stellen. Evtl. wieder etwas Öl zugeben und mit den Pilzen genauso verfahren. Pilze zu den Zucchini geben. Wieder etwas Öl nachgießen, die Garnelen bei nicht zu starker Hitze darin braten, salzen, pfeffern, die restlichen Tomaten zugeben, kurz schwenken und die Pfanne beiseite stellen.

Nudeln al dente kochen, abgießen und zurück in den Topf geben. Garnelenfond, Gemüse und Garnelen zugeben, alles vermengen und im offenen Topf bei kräftiger Hitze noch 2-4 Min. kochen. Gelegentlich rühren und in der Zwischenzeit ca. 25 Basilikumblätter in kleine Stücke zupfen. Die fertigen Nudeln in eine vorgewärmte Schüssel füllen und mit dem Basilikum bestreuen.