



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.