

Tagliatelle mit Garnelen und halbtrockneten Balsamico-Cherrytomaten

Kategorie	Pastagerichte
Geographisch	mediterran
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	über 60 Minuten



EWenn man die Cherrytomaten frühzeitig im Ofen trocknet, braucht man für dieses wunderbar sommerlich-saftig schmeckende Gericht nicht viel Zeit und wird mit einem besonderen Gaumenschmaus belohnt!

Mise en place

600 g Cherrytomaten mittlerer Grösse
Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer

28 mittelgrosse Garnelenschwänze, tiefgekühlt und ohne Kopf

3 EL Olivenöl
1 EL Balsamico
1 EL Orangensaft
1 TL Milerb-Basilikum

Garnelenschwänze

2 Eschalotten
2 EL Olivenöl
Crevettenpanzer
1 dl Weisswein
3 dl Fischfond
3 EL Bio-Orangensaft
1 EL Balsamico

wenig Bio-Orangenzesten

400 g frische, schmale Eiernudeln
vorbereitete Crevettenschwänze
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 120°C mit Umluft vorwärmen. Unterdessen die Tomaten waschen und längs halbieren. Die Tomaten auf ein Backpapier direkt aufs Blech legen und mit Zucker, Salz und schwarzem Pfeffer bestreuen. Im Ofen je nach Grösse 90 bis 150 Min. trocknen lassen, anschliessend abkühlen lassen. Falls man die Tomaten am Vormittag oder Vortag zubereitet, zugedeckt kühl stellen.

Garnelenschwänze auftauen lassen.

Aus diesen Zutaten eine Vinaigrette mischen. Die Tomaten in der Vinagrette wenden und bei 60° C im Ofen warm stellen.

Falls der Panzer noch ganz ist, mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und den Darm entfernen, anschliessend den Panzer bis auf das Schwanzstück entfernen. Die Crevettenpanzer für die Saucenzubereitung aufbewahren und kühl stellen. Die Garnelen abspülen und trockentupfen. Bis zum Gebrauch ebenfalls kühl stellen.

30 Min. vor dem Essen Teller vorwärmen. Dann die Eschalotten schälen und fein würfeln. Im Olivenöl bei mittlerer Hitze zusammen mit den Crevettenpanzern andünsten, dann mit dem Weisswein ablöschen, etwas einreduzieren lassen, Fischfond, Orangensaft und Balsamico beifügen und die Flüssigkeit bis auf ca. 3 dl einreduzieren. Anschliessend durch ein Sieb giessen, warmhalten.

Unterdessen die Orangenzesten in kochendem Wasser blanchieren, dann die Flüssigkeit abgiessen und die Zesten beiseite legen.

je nach Sorte 3 bis 5 Min. al dente kochen, abgiessen, wenig Nudelwasser auffangen und unter die Nudeln mischen. Kurz bevor die Eiernudeln al dente gekocht sind, die Crevettenschwänze salzen, pfeffern und auf jeder Seite im heissen Olivenöl ca. 1 Min. braten, bis sie glasig sind. Anschliessend die Nudeln gleichmässig auf warme Teller verteilen, Crevetten und Tomatenhälften dazulegen, alles mit der Sauce begiessen und mit wenig Orangenzesten bestreuen.