

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 9. Januar 2019** ▪  
**Finalgericht von Alfons Schuhbeck**



**Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck**

**Gebratene Riesengarnelen mit wildem Brokkoli und Tagliatelle**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Garnelen:**

4 geschälte Riesengarnelen  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Chilischote  
 3 cm Ingwer  
 3 Kardamomkapseln  
 1 kleine Zimtstange  
 ½ TL Garnelengewürz  
 Mildes Chilisalz, zum Würzen  
 Olivenöl, zum Anbraten

Die Garnelen waschen und trockentupfen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Garnelen in die Pfanne legen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden, Ingwer ebenfalls in Scheiben schneiden. Kardamon andrücken. Knoblauch, Ingwer, Kardamom, Chili und die Zimtstange in die Pfanne dazugeben. Garnelen darin anbraten, wenden, vom Herd nehmen und in der Resthitze der Pfanne durchziehen lassen. Mit Garnelengewürz und Chilisalz würzen. Olivenöl hinzufügen und darin wenden.

**Für den wilden Brokkoli:**

150 g wilder Brokkoli  
 100 ml Gemüsefond  
 Salz, aus der Mühle

Brokkoli putzen, in eine Pfanne geben und mit Fond angießen. Brokkoli dämpfen bis die Brühe verkocht ist. Mit Salz würzen.

**Für die Nudeln:**

250 g Tagliatelle (Hartweizennudeln)  
 1 Knoblauchzehe  
 3 cm Ingwer  
 2 kleine Chilischoten  
 150 ml Gemüsefond  
 2 EL Butter  
 Korianderkörner, aus der Mühle  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

In einem großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Ingwer in Scheiben schneiden, Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Chilischote, Knoblauch und Ingwer in das Salzwasser geben. Die Nudeln darin al dente kochen, abgießen und abtropfen lassen. Den Fond in eine tiefe Pfanne geben, aufkochen und reduzieren lassen. Butter und gekochte Nudeln hinzugeben und darin 1 bis 2 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Koriander aus der Mühle hinein mahlen. Brokkoli hinzugeben und mit Olivenöl beträufeln. Garnelen aus der Pfanne nehmen und zum Schluss auf die Nudeln geben.

**Für die Garnitur:**

2 Zweige Basilikum  
 2 Zweige Dill

Basilikum und Dill abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen über das Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.