

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2020 ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**Maren Weidner**

**Bandnudeln mit Tomatensauce und Garnelen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tomatensauce:**

400 g Honigtomaten  
 1 rote Chilischote  
 3 Schalotten  
 2 Knoblauchzehen  
 2 cm Ingwer  
 200 ml Sahne  
 2 EL Tomatenmark  
 200 ml Weißwein  
 400 ml Gemüfefond  
 300 ml Krustentierfond  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Ingwer schälen und klein schneiden. Chilischote längs aufschneiden, von Kernen befreien und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein hacken. Alles in die Pfanne geben und andünsten.

Tomatenmark hinzufügen und anrösten. Mit Weißwein ablöschen. Gemüse- und Krustentierfond nach und nach zugeben und einköcheln, bis die Flüssigkeit merklich reduziert ist.

Tomaten waschen, Strunk entfernen und vierteln. Tomaten ebenfalls hinzufügen. Mit Sahne auffüllen und köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnelen:**

12 küchenfertige Riesengarnelen  
 1 rote Chilischote  
 2 Knoblauchzehen  
 2 cm Ingwer  
 Olivenöl, zum Anbraten

Garnelen waschen und trocken tupfen. Chilischote längs aufschneiden, von Kernen befreien und klein schneiden. Knoblauch abziehen und klein hacken. Ingwer schälen und klein schneiden. Alles mit einem Schuss Olivenöl in die Pfanne geben und die Garnelen darin andünsten.

**Für die Bandnudeln:**

2 Eier  
 1 EL Olivenöl  
 200 g Mehl  
 1 TL Salz

Eier, Mehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen. Teig mit dem Nudelholz oder mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Bandnudeln schneiden. Salzwasser im Topf zum Kochen bringen und Nudeln darin ca. 3 Minuten kochen lassen. Nudeln mit einer Schaumkelle herausnehmen und in fertiger Sauce ziehen lassen. Anschließend Garnelen dazugeben und nochmals ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

30 g Parmesan  
 4 Zweige Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Parmesan reiben.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten, mit Parmesan servieren und mit Basilikum garnieren.