

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 2. Oktober 2020 ▪
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



Spaghetti aglio e olio mit gebratenen Riesengarnelen

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti:

- 250 g feine Spaghetti
- 1 kleine, getrocknete Chilischote
- 5 cm Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Geflügelfond
- 2 Zweige Basilikum
- 2 Zweige glatte Petersilie
- Milde Chiliflocken, zum Würzen
- 3 EL mildes Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Den Ingwer in Scheiben schneiden. Spaghetti in reichlich Salzwasser mit drei Scheiben Ingwer sehr bissfest kochen, dabei gelegentlich umrühren. Spaghetti abgießen, kurz abtropfen lassen und auf ein Blech geben, dabei Ingwer entfernen. Anschließend die Nudeln mit Olivenöl beträufeln, damit sie nicht zusammenkleben.

Knoblauch abziehen und fein reiben. Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Chilischote fein schneiden. Fond mit dem Knoblauch, Chili, dem restlichen Ingwer und einer Prise Chiliflocken erst aufkochen, dann ziehen lassen. Die vorgegarten Nudeln hinzufügen und einige Minuten kochen lassen, bis sie die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Vom Herd nehmen und auf einen Teller geben. Erst dann das Olivenöl, die Petersilie und Basilikum untermischen und die Nudeln gegebenenfalls mit Salz würzen. Parmesan reiben und über die Spaghetti geben.



Idealerweise gibt man beim Kochen von Spaghetti auf einen Liter Wasser ca. 17 Gramm Salz. Geben Sie kein Salz in das Wasser, bekommt die Pasta keinen Geschmack.

Noch ein Tipp: Hin und wieder entsteht ein Schaum beim Kochen von Nudeln. Dieser Schaum entsteht dann, wenn das Eiweiß aus der Pasta austritt. Um zu vermeiden, dass das Wasser bzw. der Schaum überlaufen, können Sie den Rand des Kochtopfes mit Öl einpinseln und schon bleibt Ihr Herd sauber!

Für die Garnelen:

- 4 Riesengarnelen, küchenfertig
- 5 cm Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- ½ Vanilleschote
- Mildes Chilusalz, zum Würzen
- 2 EL mildes Olivenöl

Riesengarnelen schälen, am Rücken entlang einschneiden und den schwarzen Darm entfernen. Garnelen waschen, trockentupfen und längs halbieren. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin auf der Hautseite bei milder Hitze 1 bis 2 Minuten anbraten, bis sie beginnen, sich einzurollen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Garnelen in der Resthitze weitere 1 bis 2 Minuten ziehen lassen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Vanilleschote auskratzen. Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Knoblauch, Ingwer, Vanilleschote, Zitronen- und Orangenabrieb zu den Garnelen geben. Alles mit Chilusalz würzen und das restliche Olivenöl hinzufügen. Die Garnelen im Gewürzöl wenden und nochmals kurz ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.