

Spaghetti mit Riesencrevetten an Zitronensauce

4-Personen

Zutaten:

16 - 20	-	Riesencrevetten
1	-	Zitrone
2	-	Knoblauchzehen
1	-	Bund glattblättrige Petersilie
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
350	-	gr Spaghetti No. 5 (Vollkorn-Spaghetti als Variante)
3-4	-	EL Olivenoel
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
1	-	TL Zucker
½	-	dl Noilly Prat
2	-	dl Rahm

Zubereitung:

Die Riesencrevetten wenn nötig aus der Schale lösen und den schwarzen Darmfaden entfernen.

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Zitronensaft auspressen. Mit der Hälfte des Saftes die Riesencrevetten beträufeln. Restlichen Saft mit der Zitronenschale mischen und beiseite stellen.

Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Petersilie ebenfalls fein hacken.

Reichlich Salzwasser aufkochen und die Spaghetti bissfest kochen.

Inzwischen in einer beschichteten Bratpfanne das Olivenoel erhitzen. Die Riesencrevetten mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heissen Oel auf jeder Seite etwa 1 ½ - Minuten braten. Zugedeckt warm stellen.

Im Bratensatz Knoblauch, Petersilie und knapp einen Teelöffel Zucker kurz andünsten. Noilly Prat und beiseite gestellten Zitronensaft dazugiessen und zur Hälfte einkochen lassen.

Den Rahm beifügen und alles noch kurz kochen lassen.
Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spaghetti abschütten, gut abtropfen lassen, dann mit der Zitronensauce und den Riesencrevetten mischen und sofort servieren.