

## Alexander Herrmann | Linguine mit Scampi-Bolognese

---

### Zutaten für 2 Portionen:

- 300 g Linguine
- 10 Riesengarnelen, Seawater-Qualität 8/12-er Größe, geschält und entdarnt
- 4 Tomaten, geviertelt
- 1 kleine Zwiebel, geschält und sehr fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 1 1/2 EL Tomatenmark
- 200 ml Weißwein
- 300 ml Brühe
- 6 Salbeiblätter
- Salz

### Außerdem:

- 1/2 Bund Rucola geputzt, entstielt
- 1 EL Parmesan, frisch gerieben

### Zubereitung:

Garnelenschalen waschen, trocken tupfen und mit wenig Olivenöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze etwa 1 – 2 Minuten anrösten. Tomatenmark dazugeben und weiter rösten, bis sich am Topfboden braune Röststoffe bilden. Mit Weißwein ablöschen. Brühe dazugießen und die Hälfte vom Knoblauch (ungeschält, angedrückt) hinzufügen. Tomaten ebenfalls dazugeben und alles zugedeckt 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Linguine nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser sehr bissfest garen. Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Den Garnelensud in ein Sieb abgießen und mit einer Schöpfkelle die Schalen sowie die Tomaten gut ausdrücken. Es sollte ein sämiger Sud entstanden sein. Diesen erneut aufkochen und mit etwas Salz abschmecken. Die Hälfte vom Olivenöl hinzufügen und zu einer cremigen Scampisauce aufmischen.

Zwiebelwürfelchen in wenig Olivenöl in einem kleinen, flachen Topf bei mittlerer Hitze langsam garen.

Restliches Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Garnelen in sehr kleine Würfel schneiden und mit den Knoblauchscheiben zu den Zwiebelwürfelchen geben. Mit etwas Salz würzen und bei stärkerer Hitze kurz, aber gut anbraten, dabei immer rühren. Die Scampi-Sauce dazugeben und einmal aufkochen lassen. Die frisch fein gehackten Salbeiblätter hinzufügen.

Die Nudeln in die Sauce geben, alles vermischen und weitere 2 Minuten ziehen lassen, sodass die Nudeln das Garnelenaroma gut aufnehmen können.

Die Nudeln auf Teller verteilen, mit Parmesan bestreuen und mit Rucola garnieren.

*Rezept: Alexander Herrmann*

*Quelle: Koch doch vom 15.06.2013*