

Bioleks: Tagliatelle mit Shrimps und Curry-Sahne-Sauce

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-tagliatelle-mit-shrimps-und-curry-sahne-sauce/

Zutaten:

- 250g geschälte Shrimps/Garnelen, eventl. tiefgekühlt
- 1 kleine Schalotte
- 25g Butter
- 1-2 TL Currypulver
- 1 Becher Sahne, 200g
- einige Blättchen Koriander oder Petersilie
- Salz
- Tagliatelle

Zubereitung:

Die Shrimps kurz in einem Sieb überbrausen, dann gut abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und fein hacken. In einem Topf bei ganz kleiner Hitze die Butter schmelzen lassen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Das Currypulver darüber stäuben und unterrühren. Sofort die Sahne aufgießen, sonst wird das Curry bitter. Nun alles bei mittlerer Hitze auf etwa 2/3 der Menge einkochen lassen.

Die Shrimps dazugeben und nur ganz kurz unter Rühren garen, sonst laugen sie aus und werden hart. Mit Salz abschmecken. Mit Korianderblättchen oder Petersilie garnieren und Bandnudeln servieren.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 8.9.1995

Prominenter Gast: Petra Schürmann
