

Petra Schürmann: Spaghetti mit Algen und Garnelen

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/petra-schürmann-spaghetti-mit-algen-garnelen/

Zutaten:

- 400g Spaghetti
- 400g geschälte, in Knoblauchöl eingelegte Garnelen
- 100g Passepierre-Algen
- event. 1-2 Knoblauchzehen
- 3-4 EL Zitronensaft
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

In einem großen Topf 4 Liter Wasser mit 2-3 TL Salz und 1 EL Öl zum Kochen bringen. Die Spaghetti ins sprudelnd kochende Wasser geben und al dente garen.

Das Öl von den Garnelen in eine Pfanne gießen und sehr heiß werden lassen. Die Algen trockentupfen und in dem Knoblauchöl ganz kurz schwenken, dabei 2-3 mal wenden. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Garnelen unterrühren. Mit Zitronensaft, Pfeffer und sparsam mit Salz würzen (wegen der salzigen Algen). Wer mag, kann noch 1-2 Knoblauchzehen durch die Presse hineindrücken.

Die fertigen Spaghetti in ein großes Sieb füllen, gut abtropfen lassen und in eine, am besten vorgewärmte Servier-Schüssel, geben. Mit den Algen vermischen und die Garnelen auf den Spaghetti anrichten.

Tipp:

Wer keine eingelegten Garnelen bekommt, nimmt einfach gutes Olivenöl, mischt es mit reichlich durchgepreßtem Knoblauch und legt die geschälten Garnelen in diese Marinade, worin sie 1-2 Tage im Kühlschrank durchziehen.

Anstatt der Algen kann man auch eingelegte Knoblauchsprossen aus dem Glas nehmen.

Rezept: Petra Schürmann

Quelle: alfredissimo! 8.9.1995