Crevettenschwänze auf Spaghettini

Crevetten ist die französische Bezeichnung für Garnelen und steht für viele Arten von Krebstieren, die sich in der Form ähneln, aber nicht unbedingt miteinander verwandt sind. Crevettenschwänze sind meist grosse Exemplare, die ohne Kopf angeboten werden. Sie dürfen nur kurz gegart werden, am besten in einem pikanten Sud mit Knoblauch, Peperoncino, etwas Tomate und Petersilie. Angerichtet auf Spaghettini, die vorab in dem würzigen Sud gewendet werden, schmecken die Crevetten ausgezeichnet und verführen mit dem Charme der mediteranen Küche.

Zutaten (Pro Portion)

3	Crevettenschwänze, ca. 180g
2	Knoblauchzehen
1	Picadilly-Tomate
2cm	Peperoncino
1/2	handvoll glatte Petersilie
5cl	Noilly Prat
5cl	Weisswein
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Crevettenschwänze auf der Innenseite mit einer Schere aufscheiden, die abstehenden Schuppenteile wegschneiden.

Tomate längs zu Schnitzen schneiden, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch klein würfeln. Petersilie nicht zu fein hacken. Knoblauchzehen längs halbieren und zu dünnen Scheibchen schneiden. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Schote zu schmalen Streifchen schneiden.

Spaghettini in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Mit etwas Olivenöl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben.

2El Olivenöl in eine kalte, flache Pfanne geben, Tomatenwürfelchen, Petersilie, Knoblauch und Peperoncino zugeben. Sobald die Spaghettini fast gar sind, Pfanne aufheizen bis die Zutaten zu brutzeln beginnen und ca. 2 Minuten dünsten. Crevettenschwänze dazulegen und weitere 2 Minuten dünsten bis sie sich rötlich färben. Weisswein und Noilly Prat zugiessen und ca. 4 Minuten lebhaft köcheln lassen, dabei 3-4 Mal wenden.

Crevettenschwänze an den Pfannenrand schieben, die Spaghettini zugeben und in der Sauce ein paar Mal wenden bis sie die Sauce gut aufgenommen haben. Spaghetti auf einem heissen Teller anrichten und die Crevettenschwänze darauf legen.
Bei mehreren Portionen, Crevetten zum vermischen der Spaghettini aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Z.B. mit einer Folie bedecken.