

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Tagliatelle mit Riesengarnelen und Safransauce

Schritt 1:

200 g Tagliatelle in Salzwasser kochen.

Schritt 2:

12 st Riesengarnelen von der Schale befreien und den Darm entfernen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen.

etwas Olivenöl Anschließend dazugeben und die Garnelen darin anbraten.

Die Garnelen auf ein Backblech geben und im Ofen bei 220°C ca. 5 Min fertig garen.

Schritt 3:

2 st Schalotten in Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen.

50 ml Weißwein Mit
25 ml Noilly Prat und
ablöschen und einkochen lassen.

75 ml Fischfond,
250 ml Sahne und
3-5 st Safranfäden dazugeben.



Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

Langsam bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Die gekochten Nudeln in die Safransauce geben
und mit den Garnelen anrichten.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Die Nudeln in viel Salzwasser kochen und danach nicht mehr abschrecken.

Damit die Tagliatelle nicht zusammenkleben, nach dem Kochen etwas normales Öl über die Nudeln geben.

Wer den Fischgeschmack nicht so stark mag, kann den Fischfond auch weglassen.

Die Garnelen müssen nach dem Braten noch einen rohen Kern haben, damit sie den optimalen Geschmack behalten.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN