

Rote-Bete-Spaghetti mit Zitronensauce und Süßwassergarnelen

Zu Gast: Thomas Anders

Dieses Lieblingsgericht ist nicht nur ein wahrer Gaumen-, sondern auch ein vollkommener Augenschmaus. Die Farben machen unglaublich Lust auf den Genuss! Meine Frau liebt Tischdeko und schönes Geschirr. Will heißen: Unsere großen Pasta-Teller bieten den passenden Rahmen für dieses tolle Gericht. Und das Schönste: Es ist ganz einfach zu kochen und steht in nicht mal 20 Minuten auf dem Tisch.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Zitronensauce:

3 Schalotten
80 g Butter
200 ml Wermuth (Noilly Prat)
Saft und Abrieb von 3 unbehandelten Zitronen
200 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Rote-Bete-Spaghetti:

Salz
1 Liter Rote-Bete-Saft
500 g Spaghetti (aus dem Kühlregal)

Süßwassergarnelen:

3 Knoblauchzehen
1/2 rote Chilischote
16 St. Garnelen aus Deutschland (geschält, entdarmt, ohne Kopf)
Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl
50 ml Riesling

Zubereitung

1. Zuerst ist die Sauce dran: Dafür die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Hälfte der Butter in einem Stieltopf zerlassen und die Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Noilly Prat und Zitronensaft ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen. Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Und fertig! Warm halten bis zum Servieren.

2. Während ich die Garnelen zubereite, koche ich schon mal 2 l Wasser mit Salz und Rote-Bete-Saft für die Spaghetti auf.
3. Nun geht's an die Garnelen: Dafür den Knoblauch schälen, Chilischote entkernen und beides fein hacken (ich trage dabei Küchenhandschuhe). Garnelen gut trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Chili in heißem Öl in der Pfanne anbraten, Garnelen zugeben und kurz braten. Mit Riesling ablöschen und etwas reduzieren lassen.
4. Dann den Pfanneninhalt in die Zitronensauce geben. Wichtig ist: Die Garnelen sollen zwar gegart sein, aber nicht zu lange, sonst werden sie so gummiartig.
5. Die Spaghetti nach Packungsangabe kochen (Frischteignudeln brauchen nur wenige Minuten). Abgießen, mit der Sauce vermischen und anrichten.