

Hauptgang: «Königliche Gemüse Tagliatelle»

Eigenkreation Food-Buddy's



Zutaten 4 Personen

- 500g Tagliatelle
- 4 Langusten
- 2 Schalotten
- 2-3 Knoblauchzehen (1 Teil für das Gemüse, 1 Teil für die Langusten)
- 1 Hot Chilli entkernt
- 1 Bio Zitrone
- 8-10 Blatt frische Minze
- 2-3 Pelati ganz
- 2 Frühlingzwiebel
- 1 rote Peperoni
- 1 Zucchini
- 1 halbe Aubergine
- 4-5 Cherry Tomaten (können auch Mehrfarbig sein)
- Meersalz / Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Thymianzweig
- Deko: Kresse, Sprossen
- 2 EL Butter
- 2-3 EL Olivenöl
- 1,5dl Weisswein (sollte eher Trocken sein)



Zubereitungen Tomatenpüree für Deko

Pelati, Tomatenmark und 1EL Olivenöl in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach durch ein Sieb stossen und in eine Flasche mit kleiner Öffnung abfüllen. Kühl stellen. Solche kleine Fläschchen sollte man in Apotheken oder Drogerien bekommen. Thats it!

Zubereitung Gemüse-Tagliatelle

Zuerst Schalotten, Knoblauch (1 Teil), Chilli, Frühlingszwiebeln, Zucchini, rote Paprika und die Aubergine in kleine Würfel schneiden. Die Cherry Tomaten ebenfalls. Minze fein hacken. Bratpfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und das Gemüse bis auf die Cherry Tomaten begeben. Alles schön andünsten, mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Auf kleiner Stufe warm behalten. Das Gemüse ist soweit fertig.

In der Zwischenzeit das gut gesalzene Wasser für die Tagliatelle aufsetzen. Tagliatelle nach Anleitung kochen. Wenn die Langusten fertig sind die Tagliatelle zu dem Gemüse dazugeben und alles schön mischen und durchschwenken. Zum Schluss noch die gewürfelten Cherry Tomaten und die Minze dazu geben. Fertig sind die Gemüse-Tagliatelle.

Zubereitung Langusten (Kochzeit ca. 6-8 Minuten)

Eine grosse Bratpfanne nehmen, 2EL Olivenöl erhitzen. Die Langusten in die heisse Pfanne geben. Etwas gehackten Knoblauch und den Thymianzweig dazugeben. ACHTUNG! Die Langusten brauchen nicht lange in der Pfanne. Ca. 2-3 Minuten auf jeder Seite scharf anbraten. Sie bekommen eine leichte rosa Farbe. Jetzt mit dem Weisswein ablöschen und den Saft der Zitrone dazu geben. Pfanne vom Herd nehmen und die Langusten im Sud etwas durchziehen lassen. Mit wenig Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Thymian vor dem servieren entfernen. Soweit fertig!

Anrichten

Die Gemüse-Tagliatelle auf einem Teller anrichten. Die restliche Flüssigkeit von den Langusten über die Tagliatelle träufeln. Die Languste in der Mitte oben plazieren. Mit dem Tomatenpüree den Teller ausdekorieren. Dazu mit etwas Sprossen/Kresse ausschmücken.

Fertig sind die Königlichen Gemüse-Tagliatelle. Eine Augenweide und geschmacklich unvergleichlich. Probiere es aus.

Viel Spass beim Nachkochen von unserem Rezept ☺

Eure Food-Buddy`s