



Tagliatelle mit White-Tiger-Garnelen in Grana-Padano-Schaum mit Spinat und grünem Spargel



Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

grüner Spargel	1 Bund
Schalotten	2 St.
Garnelen roh, tiefgefroren	720 g
Blattspinat	150 g
Knoblauchzehen	1 St.
Butter	4 EL
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Weißwein, trocken	200 ml
Gemüsebrühe	400 ml
Schlagsahne	200 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Parmesan	90 g
Oliveöl	1 EL
Tagliatelle	400 g
Bio Zitronen	1 St.
Basilikum, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Messbecher, kleiner Topf, mittlerer Topf, großer Topf, große Pfanne, Sieb, feine Reibe, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Vorbereitung für die Pasta:

Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden und in ca. 3–4 cm große Stücke schneiden. 1 Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Garnelen nach Packungsanweisung auftauen lassen, abspülen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Spinat waschen und gut abtropfen lassen.

2. Für den Grana-Padano-Schaum:

1 Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze ca. 2–3 Min. glasig dünsten. Lorbeerblätter zugeben, mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Gemüsebrühe und Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Min. bei kleiner bis mittlerer Hitze kochen lassen. Die reduzierte Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf geben und erneut aufkochen. 60 g Grana Padano fein reiben, zugeben und rühren, bis er geschmolzen ist. Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen, dabei 2 EL kalte Butter zugeben und untermixen.

3. Für die Pasta:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Spargel und Schalotten darin ca. 3 Min. anbraten, Garnelen zugeben und weitere 3–4 Min. bei mittlerer bis starker Hitze garen. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten. Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und dabei etwas Nudelwasser auffangen. Tagliatelle mit etwas Nudelwasser in die Pfanne zu den Garnelen geben, vermengen und warmhalten.

4. Zum Anrichten:

Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Basilikum waschen und die Blätter abzupfen. Tagliatelle mit Grana-Padano-Schaum und Zitronenabrieb anrichten, übrigen Grana Padano darüberhobeln und Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	840 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	57 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	26 g