Linguine mit Crevetten-Bisque

Besondere Empfehlung / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$$	30min	60min

Ciao! Ich möchte dir hier ein feines Pastarezept vorstellen, das ich am vergangenen Wochenende aus einer spontanen Inspiration heraus (na ja, mehr oder weniger) zubereitet habe. Nachdem ich am Freitagabend für meine Gäste Takoyaki mit Crevetten gekocht hatte, blieben noch die Schalen der Crevetten übrig, und anstatt sie wegzuwerfen, mache ich doch lieber eine Bisque daraus, oder? Eine Bisque kann man einfach so geniessen, wenn man nach dem Absieben etwas Rahm hinzufügt, aber wir verwenden sie hier, um Linguine zu kochen und sie dann mit etwas Straciatella und einem kleinen Tartar aus rohen Crevetten zu servieren. Da rohe Crevetten (gamberi rossi oder amaebi) hierzulande etwas schwierig zu bekommen sind, kannst du die Pasta auch mit geschälten Crevetten anstelle des Tartars zubereiten.

Liste des ingrédients

Für die Bisque

200 g Crevettenschalen

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Stück Lauch

1 Tomate

1 TL Tomatenmark

1 Lorbeerblatt

1 Zweig Thymian

1 Zweig Petersilie

1 l Fischfond

1 Portion Safran

Salz und Pfeffer

Für das Tartar

200 g rohe Crevetten (gamberi rossi oder amaebi)

1 TL Zitronenschale

1 TL gehackter Schnittlauch

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Für die Pasta

400 g Linguine

Die Bisque

Das Tatar

Stracciatella

Kerbel

Étapes de préparation

1

Schneide die Zwiebel, die Knoblauchzehen und die Tomate grob. Erhitze etwas Olivenöl in einem grossen Topf und brate die Crevetten-Schalen, Zwiebel, Knoblauch, Lauch und Tomate darin 5 Minuten an. Füge das Tomatenmark hinzu und mische alles gut durch.



2

Giesse den Fischfond in den Topf, gib Lorbeer, Thymian, Petersilie und Safran hinzu. Zum Kochen bringen und 45-60 Minuten köcheln lassen, bevor du die Mischung absiebst.



3

Für das Tartar schneidest du die Crevetten und würzt sie mit Zesten, Schnittlauch, Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer und stellst es kühl.



4

Für die Pasta bringst du eine grosse Menge Wasser zum Kochen und kochst die Linguine darin für die Hälfte der auf der Packung angegebenen Zeit, dann koche sie in einer Sauteuse mit der Bisque zu Ende, bis die Pasta gar ist und die Bisque zu einer cremigen Konsistenz reduziert ist.



5

Richte die Pasta auf dem Teller an, gib 1 EL Straciatella dazu, platziere eine hübsche Nocke Tartar darauf und serviere sie sofort. En Guete!

