



Paolo's winterliche  
Gaumenfreude

Paolo's Landhaus am Golfpark

FÖRDE   
GARNELEN



## Spaghettini mit Förde Garnelen und Kirschtomaten in Kräuter-Weißweinsud

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg	Förde Garnelen
400 g	feine Spaghettini
250 g	Kirschtomaten
1	ganze rote Zwiebel, gehackt
4	Knoblauchzehen
2 EL	Petersilie, gehackt
1 cl	Brandy
0,2 l	trockener Weißwein
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Für den Garnelenfond:

1	ganze rote Zwiebel, gehackt
4	Lorbeerblätter
2 EL	Tomatenmark
1 cl	Brandy
0,2 l	trockener Weißwein
0,2 l	Gemüsebrühe
	Olivenöl

Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für die gewerbliche Nutzung zugelassen. Alle Rechte vorbehalten. © 2016 Paolo Bragagna

Förde Garnelen GmbH & Co. KG · Büllker Huk · 24229 Strande  
T 04349 9149-271 · mail@foerde-garnelen.de · www.foerde-garnelen.de

## Zubereitung

### Garnelen:

Köpfe von Garnelen trennen, entdarmen und bis zur Schwanzspitze schälen. Köpfe und Schalen für den Fond aufbewahren.

### Garnelenfond:

Köpfe und Schalen in einem Topf mit einer gehackten Zwiebel in etwas Olivenöl kurz anschwitzen und anschließend zwei Esslöffel Tomatenmark dazugeben.

Alles unter ständigem Rühren zum Rösten bringen.

Mit einem kräftigen Schuss Brandy ablöschen und ein Glas trockenen Weißwein dazugeben.

Gemüsebrühe und Lorbeerblätter hinzufügen und ca. 30 - 45 Min. köcheln lassen.

Anschließend den Sud durch ein Sieb passieren.

### Soße:

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch mit Garnelen unter ständigem Rühren anschwitzen, bis sich die Garnelen rötlich färben.

Mit Brandy und Weißwein ablöschen.

Kirschtomaten dazu geben, pfeffern und salzen, etwas Garnelenfond eingießen und alles zum Kochen bringen.

Die in reichlich Salzwasser al dente gekochten Spaghettini darunterheben.

### Anrichten:

Den restlichen Garnelenfond zu Schaum pürieren.

Spaghettini auf die vorgeheizten Teller (60°) geben, vier Esslöffel vom Schaum dazugeben und mit Petersilie servieren.

### Tipp:

Mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer nachwürzen.