

● FETTUCINE MIT CHILLI INGWERSCHAUM UND SCAMPI

1 Glas Chilli Ingwer Sauce
2 EL geschlagene Sahne
2 TL frisch gepressten Limettensaft
30g Butter
2 EL Olivenöl
100g Keniabohnen
100ml Hummerfond
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
350g Fettucine
16 rohe Scampi mit Schale

Von den Scampi die Köpfe abtrennen und mit der Schale halbieren. Jeweils den schwarzen Darm mit einem spitzen Messer entfernen.

Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen, abschütten, dabei das Nudelwasser in einem Kochtopf auffangen. Nudeln kurz unter fließendem, kaltem Wasser abschrecken, in eine große Pfanne geben und Butter darin schmelzen.

Bohnen abbrausen, die Enden abschneiden und im Nudelwasser ca. 4 Minuten kochen, abschütten und in Eiswasser abschrecken. *Chilli Ingwer Sauce* erhitzen, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken dabei ruhig kräftig würzen.

Scampi im Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Nudeln in der Butter- Pfanne erhitzen, dabei nach und nach den Hummerfond angießen, die Bohnen hinzufügen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Nun die geschlagene Sahne unter die heiße Chilli Ingwer Sauce heben, neben die Nudeln träufeln und zum Schluss je 8 Scampihälften darauflegen.

Wir empfehlen dazu einen trockenen Ahr Riesling (2008) von Mayer-Näkel.

