

Gambas mit schwarzen Nudeln auf Orangenschaum

Zubereitungsdauer: 45 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen

4 P.

Zutaten

300 g frische Gambas oder Langostinos
1 TL Olivenöl jungfräulich extra
1 St. Knoblauchzehe
160 g schwarze Sepia-Pasta
4 St. große naturbelassene Orangen
200 ml Sahne
1 Ei
1 TL rosa Pfeffer
10 ml Balsam-Essig Orange

Zubereitung

Mit der Zubereitung der Soße beginnen: Orangen auspressen, den aufgefangenen Saft und Fruchtfleisch in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Saft offen bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis er sich auf ein Drittel reduziert hat, das braucht etwa 15 Minuten.

Zum Dekorieren pro Person zwei bis drei Langostinos beiseite legen, die restlichen Exemplare säubern, Kopf, Schale und Schwanz entfernen und bei Bedarf auch den Darm. Wasser für die Nudeln aufsetzen, nur sparsam salzen, da erfahrungsgemäß die schwarzen Nudeln salziger, bzw. nach Meer schmecken.

In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen und die Langostinos zusammen mit der angedrückten Knoblauchzehe kurz und scharf anbraten.

Wenn die Nudeln abgegossen und die Langostinos gar sind, den Orangenschaum zubereiten. Dreiviertel der Sahne zur Orangenreduktion geben und aufkochen lassen, mit dem

BalsamOrange-Essig und etwas Zucker abschmecken, der Geschmack sollte intensiv und leicht säuerlich sein. Das Ei trennen - das Eiweiß wird nicht benötigt - und das Eigelb mit der restlichen Sahne verrühren. Die kochende Soße vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab auf hoher Stufe das verrührte Eigelb langsam in den Soßenstrudel laufen lassen. (Beim Pürieren den Stab schräg in die Soße halten). Pürieren/ schlagen Sie die Soße schön schaumig - stellen Sie sie, wenn nötig, noch einmal zurück auf kleine Flamme und schlagen Sie weiter, bis die Soße wieder heiß ist, ohne sie jedoch noch einmal aufzukochen, denn dann flockt sie aus.

Die Nudeln auf dem Teller anrichten, die Soße darüber geben und die Langostinos darauflegen. Mit frisch zerstoßenem Rosa Pfeffer würzen und dekorieren.