



Nach mehreren aufeinanderfolgenden kalten und regnerischen Herbsttagen packt mich oft die Sehnsucht nach etwas Sonne und Süden. Für mich ist das Aroma frisch gegrillter Meeresfrüchte der ultimative Trigger, um Feriengefühle hochkommen zu lassen. Dieser unverkennbare Duft wird vor allem durch die Schalen von Krustentieren erzeugt, die sich unter Hitzeeinwirkung rot färben. Deshalb verwende ich in diesem Rezept ganze Crevetten, denn die Aromen, die in Kopf und Schalen stecken, geben in Kombination mit dem Gemüse dieser Sauce den wunderbar tiefen Geschmack. Und Sie werden sehen, das Schälen geht ganz schnell und einfach.

Andri Müller, Souschef

Feine Crevettensauce mit Cognac (für 2 Personen)

Zutaten

400 g	Crevetten TK, mit Kopf und Schale	1 EL	Tomatenpüree
1 EL	Sonnenblumenöl	1 dl	Cognac
1	Schalotte, grob gewürfelt	2 dl	Weisswein
¼ Stange	Stangensellerie, grob gewürfelt	6 dl	Gemüse- oder Geflügelbouillon
¼ Knolle	Fenchel, grob gewürfelt	1 dl	Vollrahm
¼	Rüebli, grob gewürfelt	30 g	Butter
2	Knoblauchzehen, mit der Schale zerdrückt	160 g	Linguine, Trofie, Strozzapreti oder Tagliarini
Je 1 Zweig	Thymian und Zitronengras		Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	Lorbeerblatt		Einige angetrocknete Cherrytomaten, Knoblichips und frische Basilikumblätter
½ TL	Fenchelsamen		

Zubereitung

Die Crevetten im Kühlschrank auftauen lassen. Nun die Köpfe der Crevetten mit einer leichten Drehbewegung entfernen, die Crevetten schälen und mit einem Längsschnitt dem Rücken entlang den Darm vorsichtig entfernen. Alle Köpfe und Schalen sammeln, das Fleisch in Stücke schneiden und bereitstellen. In einer grossen, flachen Pfanne das Öl erhitzen und bei starker Hitze die Köpfe und Schalen anrösten. Haben sich die Schalen rot verfärbt und duften sie, alle Zutaten bis und mit Fenchelsamen beigegeben.

Jetzt die Temperatur etwas reduzieren, das Tomatenmark beigegeben, gut verrühren und ebenfalls kurz mitrösten. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Weisswein beigegeben und einkochen lassen.

Mit der Bouillon angiesen, aufkochen lassen und die Hitze so einstellen, dass es leicht köchelt. Das Ganze ca. 20 Minuten so lassen, evtl. etwas Wasser nachgeben. Die Flüssigkeit soll auf ca. 1–1,5 dl eingekocht und sehr konzentriert sein. Alles durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne passieren und gut ausdrücken. Den Rahm untermischen, nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen und gut abschmecken. Am Schluss mit dem Stabmixer oder Schwingbesen die Butter untermixen. Nicht mehr kochen lassen und die Crevettenwürfel in der Sauce garziehen lassen. In der Zwischenzeit die Pasta al dente kochen, abgiessen, gut abtropfen und mit der Sauce mischen. In tiefe Teller anrichten und mit Cherrytomaten, Knoblichips und Basilikum garnieren.