



Kürbis mit Honig-Garnelen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

500g Black Tiger Garnelen **von Escal**
8 EL Honig
4 EL Sojasauce
2 große Knoblauchzehe,
geschält und gepresst
2 cm frische rote Chilischote,
fein gehackt oder 1/2 TL Chiliflocken
800g Butternut-Kürbis
80g Butter
4 Stich Butter
4 Scheiben Vollkorn Sandwich Toastbrot
2 Prisen Meersalz
2 EL Salz
500g gute Spaghetti,
am besten mit Bronzeformen geformt,
mit rauer Oberfläche
100g Parmigiano Reggiano
Frischer Oregano



Zubereitung:

1. Die tiefgefrorenen Black Tiger Garnelen bei Zimmertemperatur ca. eine Stunde auftauen lassen. Garnelen marinieren: In einer Schüssel Honig, Sojasauce, den gepressten Knoblauch und das gehackte Stück Chilischote verrühren. 4 EL Sauce abnehmen und für später beiseite stellen. Die aufgetauten Garnelen trocken tupfen und in der übrigen Sauce gründlich wenden. Bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen.
2. Kürbis vorbereiten: Vom Butternut-Kürbis verwenden wir das stielnahe Stück, weil er dort nicht hohl ist. Den Butternut-Kürbis also ungefähr an seiner Taille waagrecht halbieren, so dass man ca. 400g massives Fruchtfleisch hat. Schälen und mit dem Spiralschneider zu spaghettiartigen Fäden verarbeiten. Alternativ mit dem Sparschäler dünne Scheiben abhobeln und diese in feine Streifen schneiden.
3. Braune Butter herstellen: 40g Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen, bis die Butter schäumt. Unter Rühren und ständiger Beobachtung weiter erhitzen, bis sich nach ein paar Minuten braune Flöckchen in der Butter bilden und es nussig nach Röstaromen duftet. Vom Herd nehmen. Einen großen Topf mit Wasser auf dem Herd zum Kochen bringen.
4. In der Zeit den Knuspercrunch machen: Einen großzügigen Stich Butter in einer Pfanne schmelzen. Die 2 Scheiben Vollkorntoast gleichmäßig fein zerkrümeln und unter Rühren in der Butter anbraten, bis die Brotkrümel knusprig sind. Leicht salzen und aus der Pfanne nehmen. Garnelen anbraten: Nochmals einen Stich Butter in dieselbe, gut gesäuberte

Pfanne geben. Die eingelegten Garnelen aus der Marinade nehmen und von jeder Seite ca. eine Minute anbraten.

5. Wenn das Wasser kocht, 1 EL Salz und die Spaghetti zugeben. Nach Packungsanweisung kochen, dabei hin und wieder umrühren. 2 Minuten vor Ende der Kochzeit die Kürbisspiralen zugeben und mitkochen. In ein Sieb abgießen. Die abgetropften Kürbisnudeln zurück in den Topf geben, die braune Butter darüber gießen und schwenken.

6. Die gebutterten Kürbisnudeln mit der anfangs beiseite gestellten Honig-Knoblauch-Sauce, den karamellisierten Garnelen und dem Knuspercrunch anrichten. Mit frisch gehobeltem Parmigiano Reggiano und frischen Oregano-Blättchen servieren.

© www.nicestthings.com