

# Nüdeli mit gebratenen Scampis in Zitronenbuttersauce



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

### ZUBEREITUNG DES FONDS

#### Scampis:

Die Scampis schälen und den Darm entfernen. Die Schalen auf die Seite stellen, werden noch gebraucht

#### Kasserolle, Bratbutter (1), Champagner, Hühnerbouillon, Fischfond:

In einer kleinen Kasserolle die Bratbutter (1) erhitzen und die Scampischalen allseits anbraten bis sie die typische rote Farbe annehmen. Mit dem Champagner, der Hühnerbouillon und dem Fischfond ablöschen und ca. 10 Minuten – auf kleinem Feuer – köcheln lassen. Solange köcheln lassen bis die Sauce sich um die Hälfte (auf ca. 2 Tassen) einreduziert hat. Diesen Fond absieben und auf die Seite stellen

#### Backofen:

Den Backofen auf 70 Grad (Umluftbackofen auf 50 Grad) vorheizen

#### Teigwaren:

Die Teigwaren in reichlich Salzwasser, gemäss Packungsangabe, «al dente» kochen

#### Grosse Kasserolle, Bratbutter (2), Scampi:

In der Kasserolle die Bratbutter (2) erhitzen und die Scampis darin allseits anbraten, bis sie die typische rote Farbe angenommen haben. Die Scampis der Pfanne entnehmen und im vorgeheizten Backofen warm stellen

#### Rüebli, Scampi-Fond, Zitronensaft, Butter:

In der noch vorhandenen Bratbutter der Kasserolle die Rüebli andünsten. Danach mit dem Scampi-Fond ablöschen, den Zitronensaft sowie die frische Butter hinzufügen. Dabei stets umrühren

#### Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronenzesten:

Mit Zucker, Salz, Pfeffer würzen, die Zitronenzesten zufügen und kurz aufkochen. Die Scampis der Sauce begeben und nur noch warm werden lassen

#### Teigwaren:

Die gut abgetropften Teigwaren in die Kasserolle geben und mit den Scampis und der Sauce gut mischen

#### Anrichten:

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen

## Bemerkungen

KGZ-Kochanlass vom 31.1.2009 verantwortlich Hans-Ruedi Roth

ilfnlbnndnhlden aftglbrmtlnngmrnleln fnzfrsnlnbhtßlromhcl  
vsnerfkla culikscu FGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne)



## Zutaten

24 Scampis, ohne Kopf jedoch mit Schale  
20 gr Bratbutter (1)  
1 Tasse Hühnerbouillon

2 Glas Champagner oder Prosecco. Wenn kein Prosecco oder Champagner vorhanden ist: 2 Glas Weisswein trocken

3-4 dl Fischfond

50 gr Bratbutter (2)  
Meersalz

4 Rüebli (Karotten), geschält und in feine Streifen (Julienne) geschnitten

1 grosse Zitrone, unbehandelt, die Schale in Zesten schneiden und den Saft davon auspressen

150 gr Butter, kalt, frisch  
1 TL Zucker

1 Bund Schnittlauch, in zentimeterlange Röllchen geschnitten

400 gr Eiernudeln, feine, Tagliolini mit Ei  
Pfeffer aus der Mühle