



# Linguine mit Garnelen und Jacobs Muscheln in eigener Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Moderne, raffinierte Küche, einfach nur lecker

## Zutaten

- 8 TK Garnelen
- 4 - 8 Jacobs Muscheln, küchenfertig ohne Rogen
- 1 Thymian Zweig zum mit braten
- 1 gedrückte Knoblauch Zehe zum mit braten
- 1 El Olivenöl
- 5 - 6 Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Sauce:
- Die Köpfe und Schalen der Garnelen
- 1 Zwiebel in großen Stücken
- 1 El Krebs oder Hummerbutter
- 1 Gläschen Fischfond aus dem Supermarkt
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 1/4 l Noilly Prat
- 1/2 Tl Tomatenmark
- 1/2 Zitronenschale
- 1 El Olivenöl
- 1 Becher Creme fraiche
- Etwas gemahlener Chili
- 400 g italienische Linguine

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Saucen Ansatz:

## **Schritt2**

Die Garnelenschalen in heißem Olivenöl scharf anbraten und die groben Zwiebelwürfel dazu geben, 2 - 3 min. "schwitzen" lassen. Dann die Krebsbutter und etwas Tomatenmark verrühren, weiter etwas schmoren lassen.

## **Schritt3**

Mit dem Cognac flambieren, das gibt einen guten Geschmack. Noilly Prat aufgießen, fast völlig reduzieren lassen, die Zitronenschale und den Fischfond dazu geben.

## **Schritt4**

Ca. 20 min. leise köcheln lassen und durch ein Küchensieb passieren. Mit Creme fraiche auf die benötigte Menge reduzieren und mit gemahlenem Chili abschmecken.

## **Schritt5**

Zeitgleich die Linguine nach Packungsanweisung "bissfest" abkochen, abgießen.

## **Schritt6**

## **Schritt7**

Die gewürzten Garnelen in einer großen Pfanne recht scharf von beiden Seiten anbraten, Knoblauch und Thymian dazu geben.

## **Schritt8**

Die Pfanne zurück ziehen, die Hitze drosseln und bei mäßiger Hitze die empfindlichen Jacobs Muscheln dazu geben.

## **Schritt9**

Von beiden Seiten appetitlich Farbe nehmen lassen, rosa halten, nicht übergaren.

## **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt11**

Die abgetropften Linguine mit der Sauce und den Kirschtomaten mischen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

## **Schritt12**

Die Garnelen und Jacobs Muscheln ev. waagrecht halbieren, obenauf verteilen, ebenso die Garnelen. Ein Zitronen - Melisse Sträußchen als Garnitur oben auf setzen.

**Rezeptart:** Nudelrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/linguine-mit-garnelen-und-jacobs-muscheln-in-eigener-sauce/>