



Limetten- spaghetti mit Garnelen

Für 4 Portionen

20 Garnelen (aus Wildfang), à 25 g, ohne Kopf, mit Schale
Meersalz
je 1/2 TL Cayennepfeffer und Curry
1 geh. EL rosa Pfefferbeeren
3 Knoblauchzehen
3 Limetten
11 EL Olivenöl
400 g Spaghetti
1 Bund Basilikum

Die Garnelen bis auf das Schwanzsegment schälen, den Rücken entlang entdarmen, abspülen und trockentupfen.

Etwa 1 TL Meersalz mit Cayennepfeffer und Curry mischen und beiseite stellen. Rosa Pfeffer im Mörser zerstoßen. Knoblauch pellen und fein hacken. Die Schale aller Limetten mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. 6 EL Limettensaft pressen. 8 EL Olivenöl in einer Schüssel mit 4 EL Saft, rosa Pfeffer, Knoblauch und Limettenschale mischen, salzen.

Spaghetti in Salzwasser kochen. Etwa 4 Minuten vor Ende der Garzeit die Garnelen mit der Salzmischung würzen und die Garnelen bei mittlerer Hitze in 3 EL Öl auf jeder Seite 2 Minuten braten, zum Schluss mit 2 EL Limettensaft ablöschen. Basilikum in feine Streifen schneiden.

Nudeln abgießen, im Limettenöl schwenken, mit Garnelen anrichten und mit Basilikum bestreuen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

[stern August 2006]

Erprobt und lecker.