

Garnelen in scharfer Orangen-Curry-Sauce mit Bandnudeln



Garnelen in Orangen-Curry-Sauce mit frischen Bandnudeln

Die kleine Flasche Orangensaft stand schon lange im Kühlschrank. Und ich wollte mit ihr kochen. Also ergab es sich, dass mir das scharfe Currypulver dafür geeignet erschien. Und dann die Garnelenschwänze. Das Ganze angereichert mit Lauchzwiebeln und etwas Gewürzen – und selbst zubereiteter Pasta.

Beim Zubereiten der Bandnudeln war mir zumute wie Tom Hanks im Film „Cast Away – Verschollen“. Ich habe heute meine erste [Nudelmaschine](#) von [home24](#) erhalten und habe das erste Mal in meinem Leben selbst frische Nudeln zubereitet. Ich habe mich ja die letzten Jahre schon immer mehr dahin orientiert, keine fertigen Nudeln in der Packung zu kaufen, sondern frische Nudeln. Aber das Selbstzubereiten ist nochmals eine Stufe höher. Jetzt werde ich auch vor Ravioli, Tortelloni und Tortellini nicht mehr halt machen. Ach ja, und Tom Hanks im

genannten Film, als er es schafft, ohne die üblichen Hilfsmittel das erste Mal auf seiner einsamen Insel Feuer zu machen, schreit er hinaus: „Hier, sehr her, ich, ICH habe allein Feuer gemacht, ich habe Feuer gemacht!“ und so könnte ich heute verkünden, „ICH habe das erste Mal selbst gemachte Nudeln zubereitet!“ ;-)

Zutaten (für 2 Personen):

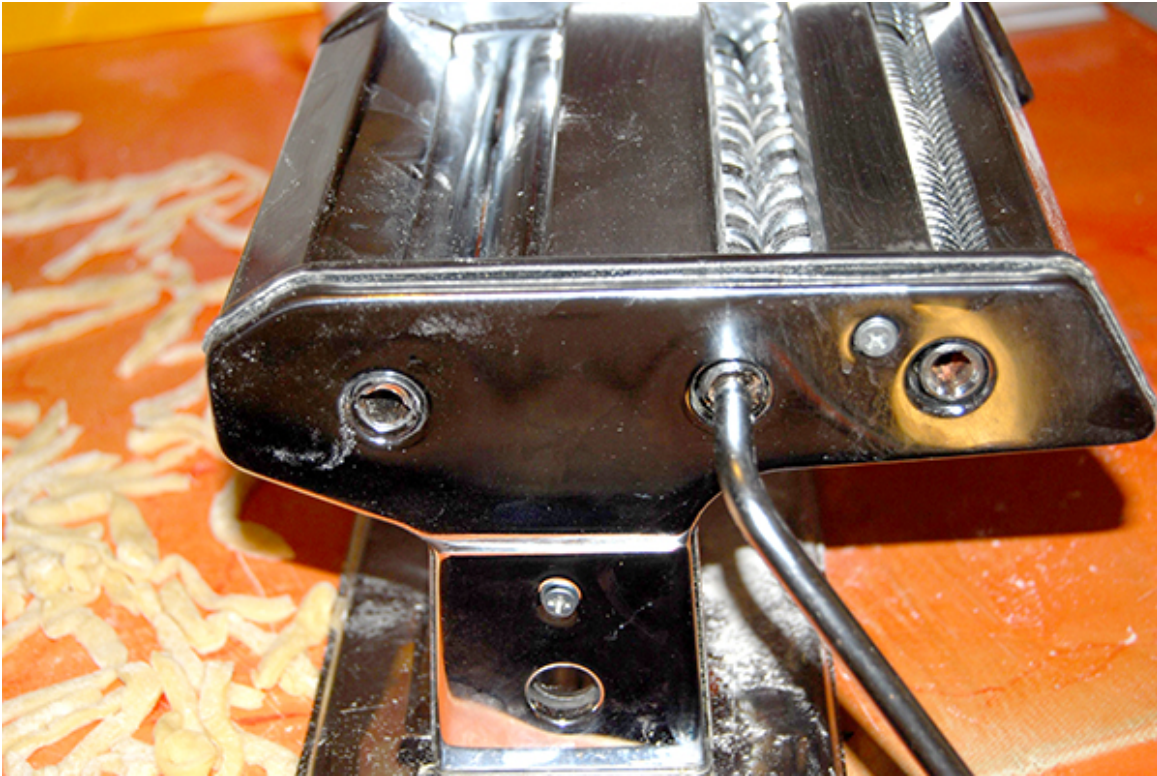
- 225 g Garnelenschwänze
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 getrocknete, rote Chilischote
- 200 ml Orangensaft
- 100 ml trockener Weisswein
- 100 ml Sahne
- 1 TL [Hot Madras Curry Powder](#)
- 10 g eingelegte grüne Pfefferkörner
- 1 gehäufter TL Mehl
- Salz
- Butter
- 1 Lauchzwiebel zum Garnieren

Zutaten für die Bandnudeln:

- 400 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Wasser
- Salz

Zubereitungszeit: Teigzubereitung 10 Min. | Ruhezeit 1 Std. | Nudelzubereitung 10 Min. | Garzeit 2–5 Min. | Garnelen: 10 Min.

Bandnudeln:



Die Nudelmaschine

Mehl auf einem großen Holzbrett aufschütten. In die Mitte eine kleine Grube machen und Ei, Öl, Wasser und eine Prise Salz hineingeben. Mit dem Mehl von außen langsam zuschütten und dann einen nicht zu klebrigen Teig kneten. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl hinzugeben. Ist der Teig zu trocken und bindet nicht richtig, noch 1–2 EL Wasser hinzugeben. Kräftig kneten, in Folie packen und 1 Stunde ruhen lassen.

Nach dem Ruhen war der Teig fest und kompakt und nicht zu klebrig. Die Nudelmaschine auf Stärke 6 von insgesamt 9 für die Teigplatten einstellen, einzelne Stücke aus dem Nudelteig herausbrechen und nach und nach in der Nudelmaschine zu dünnen Teigplatten wälzen. Beim weiteren Verarbeiten muss ich noch lernen. Hilfreich ist, die Teigplatten vor dem Zuschneiden zu Bandnudeln beidseitig in Mehl zu wälzen. Dann wählte ich die Nudelbreite von 6 mm und schnitt die Teigplatten in Bandnudeln. Allerdings glich dies eher einem Schlachtfeld, weil ich bei meinem ersten Versuch zur Zubereitung von Nudeln jeden einzelnen Bandnudelstrang einzeln aus der Teigplatte ablösen musste und das Ganze eher wie das Schaben von Eierspätzle aussah. Also, mühsam, da muss ich – wie gesagt –

noch testen, prüfen und lernen. Aber: Die Bandnudeln – weit davon entfernt, so gleichmäßig auszusehen wie fertig gekaufte – sahen dennoch gut aus. Am besten nach dem Schneiden in der Nudelmaschine auf einem trockenen Geschirrhandtuch ausbreiten. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und das Wasser zum Kochen bringen. Je länger die frischen Nudeln getrocknet sind, desto länger ist die Garzeit. Aber diese bewegt sich immer noch im Rahmen von 2–5 Minuten.



Das „Frische-Bandnudeln-Schlachtfeld“

Garnelen:



Garnelen mit Lauchzwiebeln in der Pfanne

Vor dem Kochen der Bandnudeln schon die Lauchzwiebeln klein schneiden. In Butter zusammen mit den Garnelenschwänzen in einer Pfanne anbraten. Dann die kleingeschnittene Chilischote hinzugeben. Etwas köcheln lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Mit dem Currypulver würzen. Die Pfefferkörner in einem Mörser zerkleinern und hinzugeben. Mit dem Weisswein ablöschen und die Sahne hinzugeben. Nachdem das Ganze etwas geköchelt hat, mit dem Mehl die Sauce abbinden. Eventuell das Ganze mit Salz abschmecken. Und – huch: Seit Jahren mein erstes Rezept ohne die Verwendung von Knoblauch. ;-)

Die frischen Bandnudeln in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Die Garnelenschwänze mit der Sauce darüber geben. Eine dünne Lauchzwiebel kleinschneiden und das Gericht mit den Lauchzwiebelringen garnieren.