

Linguine mit Meeresfrüchten und weißer Schokolade

Linguine mit Meeresfrüchten in einer Weißwein-Sahne-Sauce, die zum Schluss mit weißer Schokolade abgerundet wird. Ein Gericht, mit dem man Gäste überrascht.

ZEIT	PORTIONEN	KATEGORIE
30 Min.	2	Pasta

Enthält

- Gluten
- Krebstiere
- Weichtiere
- Milch
- Soja
- Sulfite

Je nach Mischung enthalten Meeresfrüchte Krebstiere (Garnelen) und Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch). Weiße Schokolade enthält oft Sojalecithin: bei Allergie die Packungen prüfen.

Zutaten

- ☐ 300 g Linguine
- ☐ 200 g Schalotten, fein gewürfelt (Brunoise)
- ☐ 400 g Meeresfrüchte, frisch oder tiefgekühlt
- ☐ 1 EL neutrales Öl
- ☐ 30 g Butter
- ☐ 100 ml Weißwein
- ☐ 300 ml Sahne
- ☐ 100 g weiße Schokolade, gehackt
- ☐ Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1

Tiefgekühlte Meeresfrüchte vorher auftauen lassen und gut abtupfen, damit sie nicht zu nass in die Pfanne kommen. Schalotten fein würfeln, Schokolade hacken.
- 2

Die Linguine separat in reichlich Salzwasser al dente kochen, am besten parallel zur Sauce, damit sie fertig sind, wenn die Schokolade eingerührt ist.
- 3

Eine Pfanne mit dem Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, ohne dass sie Farbe nehmen.
- 4

Die Meeresfrüchte dazugeben und kurz mit anschwitzen, möglichst farblos, nicht anbraten. Die Butter dazugeben.
- 5

Mit dem Weißwein ablöschen und um die Hälfte einreduzieren.
- 6

Die Sahne aufgießen, alles leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7

Wenn die Sauce schmeckt, den Herd ausschalten. Erst jetzt die weiße Schokolade einrühren und schmelzen lassen.
- 8

Die abgetropften Linguine in die Sauce geben, kurz durchschwenken und sofort servieren.

Tipp

Die weiße Schokolade darf auf keinen Fall mitkochen. Sonst wird die Sauce grisselig und sieht aus, als wären ganz viele kleine Pünktchen darin.

Allergen-Hinweise nach bestem Wissen und für die im Rezept genannten Standardzutaten. Zutaten von Herstellern können abweichen, bitte Verpackungsangaben prüfen. Bei Allergie oder Unverträglichkeit im Zweifel nachfragen.

Marcus' eigenes Rezept.

Marcus mit C · Rezeptkarte