

Scampi - Zitronen - Sauce (Zu Teigwaren)

Kategorien: Nudelsauce, Sauce, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

20		Scampi; aus der Schale Geloest
1		Zitrone; abgeriebene Schale Und Saft
4		Schalotten; fein gehackt
50	Gramm	Butter; fuer die Schalotten
75	ml	Sherry; trocken
300	ml	Rahm Salz Pfeffer
20	Gramm	Butter; fuer die Scampi

Anleitung:

Schalotten in der Butter anduensten; Sherry und Zitronensaft dazu Geben und alles zur Haelfte einkochen lassen. Rahm zugeben und die Sauce solange kochen lassen, bis sie leicht Cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren, die Scampi mit Salz und Pfeffer Wuerzen und in der heissen Butter waehrend ca. 1 1/2 Minuten braten. In die Sauce geben und sofort zu den Teigwaren servieren.