

Zucchini Rezepte

Nudeln mit Krabben und Zucchini Salat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kalt, Krabbe, Nudel, Salat, Warm

1 Teel. Ahornsirup	2 Essl. Milder Weißweinessig
1/2 Teel. Koriander; gemahlen	2 Essl. Maiskeimöl
Weißer Pfeffer a. d. M.	2 kleine Feste Zucchini
4 Essl. Gemüsebrühe-Extrakt	2 Sauerliche Äpfel
Für Die Nudeln:	
1 Schalotte	200 g Sahne
1/2 Bund Petersilie	200 g Krabben
1/2 Unbehandelte Zitrone; Saft	Salz
u. etwas abgeriebene Schale	Cayennepfeffer
1 Essl. Olivenöl	400 g Breite Vollkornnudeln
100 ml Fischfond a. d. Glas	

Für die Salatsauce den Sirup, den Koriander, 1 kräftige Prise Pfeffer, Brühe, Essig und Öl verrühren.

Die Zucchini waschen, putzen und grob raspeln. Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls raspeln. Alles mit der Salatsauce vermischen.

Für die Nudeln Schalotte abziehen und fein hacken. Petersilie waschen und fein zerkleinern. Etwas Zitronenschale abreiben, Zitronensaft auspressen.

Öl in einem flachen Topf erhitzen. Schalotte darin unter Rühren bei schwacher Hitze glasig braten. Zitronensaft, abgeriebene Schale und etwa die Hälfte des Fischfonds zugeben. Bei starker Hitze unter Rühren dick einkochen lassen. Den restlichen Fischfond und die Sahne zugeben.

Krabben und Petersilie in die Sauce geben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und zugedeckt auf der abgeschalteten Kochstelle ziehen lassen, bis die Nudeln gegart sind.

Nudeln in Salzwasser in etwa 6 Min. bissfest kochen, abgießen und mit der Sauce vermischen. Den Salat dazu servieren.