



**SPEICHER &
CONSORTEN**
— HAMBURG —



Lieblings-Linguine

ZUTATEN (für 2 Personen)

200 g Linguine Nudeln	100 g Thaispargel (<i>ersatzweise</i> 200 g grüner Spargel)
1 Schalotte	250 g vorgekochte ausgelöste Flusskrebse
1 EL Butter	etwas Zitronensaft
2 TL Hamburger Fischgewürz	Sweet Red Chili Salz
100 ml guten Weißwein	1 Prise Zucker
150 ml Sahne	2 Zweige Basilikum
150 ml Fischfond	

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotte fein hacken und in einer Pfanne mit der Butter glasig dünsten.
2. Das Hamburger Fischgewürz dazugeben und kurz mit dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Sahne und Fischfond hinzufügen und etwas einköcheln lassen.
3. Thaispargel dazu geben.
4. In der Zwischenzeit Linguine al dente kochen.
5. Die Sauce mit etwas Zitronensaft, Zucker und Sweet Red Chili Salz abschmecken.
6. Die Nudeln und die Flusskrebse zur Sauce geben und vermengen. Auf Tellern anrichten und die grob gehackten Basilikumblätter über die Nudeln streuen.

GUTEN APPETIT!