

Meeresfrüchtesauce zu Spaghetti von Simon T

Mengen für 10 Personen

Tags: schnell

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz, Chillipulver, Cayenne Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Pürierstab

500 g Zwiebel	Hacken, glasig dünsten
10 Stück Knoblauchzehen	Fein hacken, Hälfte mitdünsten, 2. Hälfte am Schluss begeben
3.0 dl Olivenöl	
1.0 kg Thunfisch	Meeresfrüchtemischung Kurz anbraten, rausnehmen, Ziebeln und Knoblauch in der selben Pfanne dünsten
5 dl Weisswein	ablöschen, einköcheln, pürieren
3.0 dl Olivenöl	Begeben, alles Wasser wegreduzieren
80 g Weismehl	Mehlschwitze machen
1.0 Liter Wasser	Fischfonds! Anziehen wie Bèchamel...
7.5 dl Rahm	Dazugeben, min. 30 Min köcheln lassen
10 g Chilischoten	In feinste Streifen schneiden, begeben, abschmecken (Saffran), Meeresfrüchte begeben, nochmals abschmecken, restlichen Knoblauch begeben kurz ziehen lassen, servieren.
1.0 g Safran	