Meeresfrüchtesauce zu Spaghetti von Simon T

Mengen für 10 Personen

Tags: schnell

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

Ausrüstung: Pürierstab

500 g Zwiebel	Hacken, glasig dünsten
10 Stück Knoblauchzehen	Fein hacken, Hälfte mitdünsten, 2. Hälfte am Schluss beigeben
3.0 dl Olivenöl	
1.0 kg Thunfisch	Meeresfrüchtemischung Kurz anbraten, rausnehmen, Ziebeln und Knoblach in der selben Pfanne dünsten
5 dl Weisswein	ablöschen, einköcheln, pürieren
3.0 dl Olivenöl	Beigeben, alles Wasser wegreduzieren
80 g Weissmehl	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 Streiffen schneiden, beigeben, abschmecken (Saffran), Meeresfrüchte beigeben, nochmals abschmecken, restlichen Knoblauch beigeben kurz ziehen lassen, servieren.
1.0 g Safran	