Meeresfrüchtesauce zu Spaghetti von Simon T

Mengen für 40 Personen

Tags: schnell

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

Ausrüstung: Pürierstab

2.0 kg Zwiebel	Hacken, glasig dünsten
40 Stück Knoblauchzehen	Fein hacken, Hälfte mitdünsten, 2. Hälfte am Schluss beigeben
1.2 Liter Olivenöl	
4.0 kg Thunfisch	Meeresfrüchtemischung Kurz anbraten, rausnehmen, Ziebeln und Knoblach in der selben Pfanne dünsten
2.0 Liter Weisswein	ablöschen, einköcheln, pürieren
1.2 Liter Olivenöl	Beigeben, alles Wasser wegreduzieren
320 g Weissmehl	Mehlschwitze machen
4.0 Liter Wasser	Fischfonds! Anziehen wie Bèchamel...
3.0 Liter Rahm	Dazugeben, min. 30 Min köcheln lassen
40 g Chilischoten	In feinste Streiffen schneiden, beigeben, abschmecken (Saffran), Meeresfrüchte beigeben, nochmals abschmecken, restlichen Knoblauch beigeben kurz ziehen lassen, servieren.
4.0 g Safran	