

Meeresfrüchtesauce zu Spaghetti von Simon T

Mengen für 40 Personen

Tags: schnell

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

Ausrüstung: Pürierstab

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