Bavette mit Scampi

Zutaten:

600 g Bavette
150 ml Creme fraiche
150 ml süße Sahne oder Creme légère
etwas Butter
1 EL Mehl
10 cl Riesling oder Gavi
1/2 Bund glatte Petersilie
250 g geschälte Riesengarnelen (Scampi)
etwas Olivenöl
1 Zehe Knoblauch
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Bavette in 2 l Salzwasser bissfest kochen. Abschütten und ca. 4 EL vom Kochwasser aufheben. Die Butter im Topf schmelzen, das Mehl zugeben und mit der Butter verrühren (ohne Farbe zu geben). Mit dem Wein und der Sahne ablöschen. Das Kochwasser und die Creme fraiche zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Die Scampi der Länge nach halbieren und den Darm entfernen. Den geschälten Knoblauch in feinste Scheibchen schneiden, in eine heiße Pfanne einen Schuss Olivenöl, die Scampi und zum Schluss den Knoblauch zugeben; alles kurz und scharf anbraten. Die Petersilie grob hacken. Die Soße abschmecken, die Bavette zugeben und gut durchrühren. Die Pasta auf den Tellern verteilen, die Scampi darauf drapieren und mit der Petersilie bestreuen.

Tipp: Für Liebhaber von Meeresfrüchten.