

# Bandnudeln mit Kaisergranat, grünem Spargel und Trüffel

## Für 2 Personen

100 g Kaisergranat	200 g Bandnudeln	200 g grüner Spargel
0,5 schwarze Trüffelknolle	70 g Parmesan	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	3 EL Schlagsahne	40 ml Fischfond
40 ml trockener Weißwein	2 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Bandnudeln in Salzwasser gar kochen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Den Spargel in Stücke schneiden, in dem Salzwasser gar kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Die Kaisergranaten von den Köpfen, der Schale, dem Kopf und dem Darm befreien. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin etwa drei Minuten andünsten. Die Kaisergranaten dazu geben, kurz mit braten und mit der Sahne, dem Fischfond und dem Weißwein aufgießen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Die Butter in der Pfanne erhitzen, den Spargel darin kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln abgießen und mit der Soße vermengen. Etwas Trüffel und den Parmesan hobeln. Die Bandnudeln mit den Kaisergranaten und dem grünen Spargel auf Tellern anrichten und mit dem Trüffel und dem Parmesan servieren.

Marina Guz am 22. Juli 2010