Bandnudeln mit Riesen-Garnelen und Spargel-Pesto

Für zwei Personen		
Für die Bandnudeln:		
2 Eier	200 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz
Für das Spargel-Pesto:		
500 g grüner Spargel	1 Knoblauchzehe	125 ml Sonnenblumenöl
25 g Walnusskerne	1 Zitrone	40 g Parmesan
4 EL Gemüsefond	Zucker	Salz
Pfeffer		
Für die Garnelen:		
6 Riesengarnelen	1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
20 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer
Für die Garnitur:		
30 g Parmesan	50 g Walnusskerne	

Für die Bandnudeln:
Die Eier aufschlagen und mit dem Mehl und Salz in die Küchenmaschine geben und vermengen. Masse aus der Küchenmaschine nehmen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen. Die Teigmasse durch die Nudelmaschine mehrfach durchgeben. Den Teig zu Bandnudeln schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken und die Nudeln darin al dente kochen.
Für das Spargel-Pesto:
Spargel waschen, unteres Drittel schälen und Spitzen abschneiden.
Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken und Spargelspitzen 2 Minuten blanchieren, danach kalt abschrecken. Die Spargelstiele in Stücke schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Parmesan reiben, Knoblauch abziehen. Öl, Walnüsse, Parmesan, 10 ml Zitronensaft, Fond und Knoblauch mit den Spargelstücken in einen Mixer geben und zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Spargelspitzen zum Schluss zu den Nudeln geben.
Für die Garnelen:
Garnelen waschen, trocknen und mit dem Schmetterlingsschnitt einschneiden. Knoblauch abziehen, Chilischote halbieren und entkernen, beides fein hacken. Miteinander vermengen und Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Garnelen damit marinieren. Danach in der Pfanne in Öl 5 Minuten scharf anbraten.
Für die Garnitur:
Walnusskerne hacken und in einer Pfanne rösten. Parmesan reiben.
Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Walnüssen und Parmesan garnieren und servieren.

Laura Graef am 01. Juli 2019