

Kleine Frühlingspasta mit Spargel und Bärlauch-Pesto

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Hartweizengrieß 50 g Mehl 1 TL Olivenöl
1 TL Salz

Für das Gemüse:

250 g grüner Spargel 250 g Kirschtomaten 2 EL Kürbiskerne
1 Zitrone 1 Zweig Basilikum 250 ml Gemüsefond
1 EL Neutrales Öl Zucker Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

250 g grüner Spargel 1 Bund Bärlauch 1 Zitrone
2 EL Pinienkerne 50 g Parmesan 100 ml Olivenöl
Eiswasser Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Radieschen Essig, Zucker Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig:

Den Hartweizengrieß mit 70 ml Wasser, Olivenöl und Salz mindestens fünf Minuten miteinander verkneten. Abgedeckt 10 Minuten beiseite stellen. Teig nochmal durchkneten, und in vier Teile teilen.

Anschließend durch die Nudelmaschine geben, immer mal wieder bemehlen. Bandnudeln mit der Nudelmaschine schneiden lassen und anschließend zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben.

Für das Gemüse:

Kürbiskerne in einer Pfanne rösten und bei Seite stellen.

Die Enden des grünen Spargels abschneiden (ca. 2-3 cm je nach Holzigkeit) und in 2 cm lange Stücke schneiden.

Kirschtomaten auf ein Blech geben und mit dem Bunsenbrenner abflämmen, anschließend häuten und halbieren.

Schale der Zitrone abreiben, Saft auspressen und auffangen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Spargel in der Pfanne in Öl anbraten, salzen, mit 1 EL Zitronensaft und Gemüsefond ablöschen. Drei Minuten garen.

Kirschtomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb würzen.

Für das Pesto:

Die Enden des grünen Spargels abschneiden (ca. 2-3 cm je nach Holzigkeit) und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren und anschließend in Eiswasser geben. Pinienkerne in einer Pfanne rösten.

Bärlauch und Zitrone abbrausen. Bärlauch trockenwedeln und grob hacken. Zitronenschale abreiben. Parmesan grob reiben.

Spargel, Bärlauch, Zitronenverbene, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl in einen Mixer geben und ggf. noch etwas Öl dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Radieschen waschen, trockentupfen und hobeln. Mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vanessa Schätzle am 14. Mai 2019