

Spargel mit Stracciatella di bufala, Pistazien-Pesto

Für zwei Personen

Für den Spargel:

6-8 Stg. grüner Spargel 1 EL Olivenöl Meersalzflöcken

Für die Stracciatella:

250 g Stracciatella 1 Zitrone, Abrieb, Saft 8 Blätter Basilikum
4 EL Olivenöl

Für das Pistazien-Pesto:

1 Knoblauchzehe 1 Zitrone, Saft 15 g Parmesan
100 g Pistazienkerne 2 Zweige Basilikum 60 ml Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Tomaten:

150 g Cherrytomaten 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Thymian
3 TL Puderzucker 3 EL Olivenöl

Für die Crostini:

4-6 Sch. Ciabatta 2 Sardellenfilets 1 TL gesalzene Kapern
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft 70 g Butter

Für den Spargel: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Spargel putzen und die holzigen Enden abschneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten im Olivenöl braten. Mit Meersalzflöcken bestreuen.

Für die Stracciatella: Basilikum in Streifen schneiden. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann Saft auspressen. Olivenöl mit Zitronensaft und Basilikum mischen.

Die Hälfte der Zitronenzesten zur Stracciatella geben und diese auf dem Teller ausstreichen. Das Zitronen-Basilikum-Öl darauf verteilen und anschließend mit den restlichen Zesten bestreuen.

Für das Pistazien-Pesto: Pistazien in einer Pfanne oder im Ofen rösten, dann etwas abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und hacken. Zitronensaft auspressen. Parmesan reiben.

Pistazien mit Basilikum, Parmesan, Öl und 1 Esslöffel Zitronensaft in einem Mixer zu einem Pesto verarbeiten. Knoblauch dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomaten: Knoblauch abziehen, zerdrücken und mit den Tomaten, dem Öl und dem Thymian in einer ofenfesten Form mischen. Mit Puderzucker bestreuen und 30 Minuten im Ofen karamellisieren.

Für die Crostini: Zitrone auspressen. Butter mit Sardellenfilets, Kapern und 1 Esslöffel Zitronensaft im Mixer zu einer glatten Masse mixen.

Ciabatta-Scheiben von beiden Seiten dünn mit der Sardellenbutter bestreichen und in der Pfanne rösten.

Alexander Kutsch am 03. Juni 2025