

Pistazien-Bandnudeln mit Zitronen-Kapern-Öl, Fenchel

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

140 g Weizenmehl, (405)	1-2 Eier	1 EL Olivenöl
60 g geröstete Pistazien	1 Prise Salz	

Für den Fenchel:

2 Fenchelknollen	1 Zitrone	Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Nudeln:

2 EL Mehl

Für das Zitronen-Kapern-Öl:

3 Kapernäpfel	6 EL feine Kapern	1 Zitrone
60 g getrock. Öl-Tomaten	Butterschmalz	6-8 EL Olivenöl
Salz		

Für die Garnitur:

1-2 EL geröstete Pistazien	3 EL Fenchelgrün
----------------------------	------------------

Für den Nudelteig:

Die Pistazien sehr fein mahlen und mit den übrigen Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf der Arbeitsfläche verkneten und in Folie gewickelt etwas im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Fenchel:

Fenchel in feine Streifen hobeln und in Olivenöl anbraten. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und warm stellen.

Für die Nudeln:

Den Teig portionsweise dünn ausrollen, mit einer Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten und mit etwas Mehl leicht antrocknen lassen.

Für das Zitronen-Kapern-Öl:

Kapern abtropfen lassen und Kapern-Äpfel halbieren. Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Von der Zitrone Zesten abziehen und den Saft auspressen. Olivenöl erhitzen. Kapern und die Zesten der Zitronen unterschwenken und etwas ziehen lassen.

Reichlich Salzwasser aufkochen und Nudeln darin portionsweise bissfest garen (ca. 3-5 Minuten). Abtropfen lassen und unter das Zitronen-Kapern-Öl schwenken. Tomatenstreifen untermischen. Übrige Kapern in Butterschmalz frittieren und zum Garnieren verwenden.

Für die Garnitur:

Fenchelgrün fein schneiden. Pistazien fein hacken und das Gericht damit garnieren.

Rainer Gröger am 15. Juni 2022