

# Tagliatelle verde mit Zitronen-Sahne-Soße und Spargel

**Für zwei Personen**

**Für die Pasta:**

10 g Blattspinat	20 g Basilikum	20 g Minze
2 Eier	2 TL Spinatpulver	100 g Semola
100 g Weizenmehl, Type 00	Salz	

**Für die Sauce:**

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft, Abrieb
1 Orange, Saft, Abrieb	50 g Parmesan	Butter
300 ml Sahne	Milch	Kurkuma, Salz, Pfeffer

**Für den Spargel:**

6 Stangen grüner Spargel	Oliveöl	Salz
--------------------------	---------	------

**Für die Garnitur:**

100 g Paniermehl	5 g Parmesan	Butter
1 Prise Kurkuma	1-2 Zweige Petersilie	Salz, Pfeffer

**Für die Pasta:**

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Spinat, Basilikum und Minze mit wenig Wasser pürieren und dann in einer Schale mit Mehl, Semola, Spinatpulver, Eigelb und Vollei zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank bzw. Tiefkühlfach ruhen lassen. Danach durch eine Nudelmaschine dünn ausrollen und die gewünschte Pasta-Art herstellen.

Ca. 1-2 Minuten im stark gesalzenen Wasser kochen.

**Für die Sauce:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in sehr kleine, feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Dann Sahne hinzugeben und einreduzieren lassen.

Zitrone und Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Beides zur Sauce geben. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und ebenfalls zur Sauce geben. Ggf. mit etwas Orangensaft abschmecken. Parmesan reiben und unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kurkuma die gelbe Farbe erzeugen. Sollte die Sauce zu dick werden, mit etwas Milch oder Wasser verlängern und dann abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren.

**Für den Spargel:**

Die Enden des Spargels großzügig entfernen. Mit Öl beträufeln und in einer Grillpfanne grillen. Mit Salz würzen.

**Für die Garnitur:**

Paniermehl mit Butter und Kurkuma in eine Pfanne geben und rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen, erkalten lassen und schließlich geriebenen Parmesan unterheben. Gericht mit Brösel und Petersilie garnieren.

Riccardo Lakotta am 31. Juli 2023