

Spaghetti, Kräuterseitlinge, Grünkohl, Beurre blanc

Für zwei Personen

Für die Spaghetti:

1 Ei	60 g Hartweizengieß	50 g Weizenmehl
1 EL Olivenöl	1 Msp. Kurkuma	Salz

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte	140 g kalte Butter	2 EL Crème-fraîche
400 ml Gemüsefond	50 ml Grauburgunder	50 ml Anislikör
2 EL weißer Balsamicoessig	1 TL Anissamen	1 TL Fenchelsamen

Für die Kräuterseitlinge:

3 Kräuterseitlinge	1 Zitrone, Abrieb	Öl, Salz, Pfeffer
--------------------	-------------------	-------------------

Für den Grünkohl:

150 g frischer Grünkohl	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 EL Butter	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für die Deko:

Chilifäden

Für die Spaghetti:

Den Grieß mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend durch den Spaghetti-Aufsatz drehen. In kochendem Salzwasser 1-2 Minuten kochen, bis sie al dente sind.

Für die Beurre blanc:

Anis- und Fenchelsamen in einer beschichteten Pfanne anrösten. In einem Mörser zerstoßen. Butter in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Gemüsefond, Weißwein, Anislikör, Essig und Schalotten zusammen mit den Samen in eine flache Pfanne geben. Die Mischung leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist.

Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Butter und Crème fraîche dazugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen. Mit Salz und Anislikör abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge in 1 cm dicke Scheiben schneiden und ein Rautenmuster einritzen. Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze goldbraun anbraten. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verfeinern.

Für den Grünkohl:

Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein würfeln. Grünkohl waschen, schneiden und in Salzwasser blanchieren. Anschließend Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch andünsten. Blanchierten Grünkohl dazugeben und in der Butter schwenken. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Deko:

Nudeln abgießen und mit etwas Beurre blanc vermengen. Mit einer langen Pinzette zu einer schönen Spirale auf dem Teller anrichten. Mit Kräuterseitlingen, Grünkohl und Chilifäden garnieren.

Michaela Willemsen am 08. Januar 2024