

Linguini mit Spinat-Pesto und pochiertem Ei

Für zwei Personen

Für die Linguini:

150 g Mehl (Type 00) 1 Ei 1 Prise feines Salz

Für das Spinat-Pesto:

100 g frischer Babyspinat 1 Knoblauchzehe 30 g Parmesan
25 g Cashewkerne 25 g Pinienkerne 8 EL Olivenöl

Für das pochierte Ei:

8 EL Essig 1 rote Chili 1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Zitrone 2 Lorbeerblätter 4 Eier
Salz Pfeffer

Für die Pangritata:

1 Ciabatta-Brot vom Vortag 3 Streifen Bauchspeck 1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie Olivenöl

Für die Garnitur:

10 rote Chilifäden

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Nudeln das Mehl mit Ei und Salz vermengen und kneten bis eine kompakte Masse entsteht. In Frischhaltefolie einwickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Pesto Spinat waschen und in einem Sieb kurz abtropfen lassen. Danach die kleinen Stiele vom Spinat entfernen, mit einem Messer in Streifen schneiden und gleich in eine schmale Rührschüssel geben. Cashewkerne mit dem Messer fein hacken, Parmesan reiben und zum Spinat geben. Knoblauchzehe abziehen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit circa drei Esslöffel Olivenöl unterheben. Mit einem Stabmixer pürieren und dabei das restliche Olivenöl einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pangritata Speck auf ein Backblech mit Olivenöl legen und circa zehn Minuten ausbacken lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. In der Moulinette gerösteten Speck, altbackenes Brot, Knoblauchzehe und einige Petersilienblätter fein hacken und die Masse in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun rösten.

Für das pochierte Ei in einem weiten Topf Wasser aufstellen. Vier Esslöffel Essig, zwei Scheiben Zitronenschale, einige Scheiben Ingwer, Lorbeerblätter und andgedrückte Chili hineingeben. Je ein Esslöffel Essig in vier kleine Schüsseln geben und darin je ein Ei vorsichtig aufschlagen, die Eigelbe sollten ganz bleiben.

Den Nudelteig in zwei Stücke schneiden, mit der Nudemaschine platt ausrollen und in dünne Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser circa zwei Minuten bissfest garen.

Den Topf mit dem Essigwasser vom Herd nehmen und mit einem Kochlöffel kreisförmig in eine Richtung rühren, bis ein kleiner Wirbel entsteht. Jeweils ein Ei hinein gleiten lassen. Ei circa drei Minuten pochieren, mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Die Linguini mit Spinat-Pesto und pochiertem Ei auf Tellern anrichten und servieren.

Dagmar Salecic-Reichhold am 22. Februar 2016