

Grüner und weißer Spargel mit Kräuter-Nudeln

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

1 Ei	6 Eigelb	100 g feiner Nudelgrieß
200 g Mehl	2 TL Öl	1 Prise Salz
1 Bund gemischte Kräuter	2 EL Butter	

Für den Spargel:

300 g weißen Spargel	300 g grünen Spargel	Salz
6 kleine Salbeiblätter	80 g Butter	Pfeffer, Zucker
3 Tomaten	180 g Taleggio	

Für die Nudeln:

Ei, Eigelbe, Grieß, Mehl, Öl, Salz und 3 EL Wasser in eine Schüssel geben. Alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. (Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser und eventuell etwas Öl zugeben. Dann etwa 10-15 Minuten kneten, bis der Teig glatt ist). Teig in Frischhaltefolie einschlagen und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Kräuter abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Nudelteig halbieren und dünn (ca. 2 mm) ausrollen. Auf die eine Hälfte des ausgerollten Teiges die Kräuterblätter verteilen, die andere Hälfte mit etwas Wasser befeuchten. Nun beide Hälften übereinander legen und nochmals vorsichtig ausrollen oder durch die Nudelmaschine drehen, so dass ein schön gemusterter, durchsichtiger Kräuternudelteig entsteht. Den Kräuternudelteig in 7 cm große Rauten schneiden und in Salzwasser ca. 3 Minuten garen. In kaltem Wasser abkühlen lassen, danach in Butter und 3 EL Kochwasser warm schwenken.

Für den Spargel:

Die Spargelstangen waschen und trockentupfen. Vom weißen und grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Beide Spargelsorten schräg halbieren und ca. 8 Minuten in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Salbeiblätter abspülen und trocken tupfen. Der Länge nach halbieren. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Spargel und Salbei darin schwenken, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Tomaten am Blütenansatz einritzen und etwa 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und häuten. Tomaten halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Taleggio ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Weißen und grünen Spargel abwechselnd mit den Nudelteigblättern und dem Käse auf Tellern schichten. Mit Salbeibutter beträufeln und Tomatenwürfel bestreuen, würzen und servieren.

Jörg Sackmann am 21. Mai 2013