

Spaghettini mit Gorgonzola-Soße und Basilikum-Öl

Für zwei Personen

200 g Spaghettini	500 ml Gemüsebrühe	150 ml Sahne
200 g Gorgonzola	1 Orange	1 Zitrone
2 Schalotten	2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
Olivenöl	Salz	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Die Nudeln je nach Packungsangabe (circa vier bis fünf Minuten) in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen, durch ein Sieb schütten, ausdampfen lassen (nicht abschrecken!) und mit einigen Tropfen Öl benetzen. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Die Thymianblättchen zugeben, mit Sahne ablöschen, mit einem großzügigen Schuss Brühe auffüllen und aufkochen. Dann den Gorgonzola hineinrühren, darin auflösen und mit dem Salz, dem Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, in einen Mörser geben und langsam mit einer großen Prise Meersalz verreiben. Anschließend etwa sechs bis acht Esslöffel Olivenöl zugeben und zu einem aromatischen Öl (bzw. einem Püree verreiben). Die restliche Brühe zusammen mit einigen Streifen Orangenschale in einem kleinen Topf aufkochen und ziehen lassen. Nach einiger Zeit die Schale wieder entfernen und dann die vorbereiteten Nudeln darin erwärmen. Die Spaghettini mit Hilfe einer Fleischgabel zu schönen Nudelnestern aufdrehen und auf zwei Pastatellern verteilen. Anschließend die Gorgonzolasauce darüber verteilen und mit etwas Basilikumöl (bzw. Basilikumpüree) beträufeln.

Alexander Herrmann am 11. Februar 2015