

Tagliolini mit Garnelen und Pesto

Für 6 Personen

Für die Tagliolini:

300 g Mehl 80 g Hartweizengrieß 1 Ei
4 Eigelbe Salz

Für das Pesto:

40 g Parmesan 2 Bund Basilikum 2 Stängel Petersilie
4 EL Olivenöl 1 Spritzer Zitronensaft 10 g Pinienkerne
Salz

Für die Garnelen:

600 g Garnelen 1 Karotte 1 Zucchini
3 EL Olivenöl 20 ml Weißwein Salz

Mehl und Weizengrieß anhäufen, in die Mitte eine Mulde drücken, das ganze Ei, Eigelbe und eine Prise Salz hineingeben und zu einem festen, glatten Teig verkneten (wenn nötig mit etwas Wasser befeuchten). In Folie gewickelt den Teig etwa eine Stunde an einem kühlem Ort ruhen lassen.

Dann den Teig dünn ausrollen, in Rechtecke schneiden, leicht antrocknen lassen und mehrmals auf dem bemehlten Nudelbrett wenden; mit dem entsprechenden Schneidwalzen-Einsatz der Nudelmaschine zu dünnen Bandnudeln schneiden. Als Alternative jeweils zwei Teig-Rechtecke aufeinanderlegen, zu einer festen Rolle drehen und mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden:

Die Nudelbänder nach und nach aufrollen und leicht antrocknen lassen.

Parmesan fein reiben. Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, im Mörser zerstoßen und nach und nach mit Olivenöl, einigen Tropfen Zitronensaft, den Pinienkernen und zuletzt mit dem geriebenen Parmesan zu einer cremigen, glatten Sauce verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Die Garnelen aus den Schalen lösen, den Darm entfernen. Garnelen abspülen, gut abtropfen lassen und der Länge nach halbieren.

Karotte und Zucchini waschen und in Rauten schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Garnelen kurz in der Pfanne mit dem Gemüse anschwitzen, Weißwein angießen und einkochen lassen. Mit Salz würzen.

Die Bandnudeln in reichlich siedendem Salzwasser kochen (frische, dünne Tagliolini sind in 1-2 Minuten gar), abgießen und abtropfen. Pasta mit den Garnelen in der Pfanne schwenken, das Pesto darunter mischen und auf die Teller verteilen.

Frank Buchholz am 25. April 2016