

Orecchiette mit grünem Spargel-Pesto und Garnelen

Für 4 Personen

Spargelpesto:

50 g Walnusskerne	0,5 Zitrone	250 g Spargel, grün
1 Zehe Knoblauch	150 ml Sonnenblumenöl	50 g Parmesan
Pfeffer	Salz	Chili

Orecchiette:

250 g Orecchiette	Salz
-------------------	------

Garnelen:

40 ml Olivenöl	400 g Garnelen, klein	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	4 Zehen Knoblauch	30 g Butter
2 Zweige Basilikum	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Spargelpesto:

Die Walnusskerne auf einem Backblech für fünf bis zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Saft der Zitrone auspressen. Spargel im unteren Drittel schälen, die Spargelspitzen abschneiden und für die Orecchiette aufbewahren. Spargelstangen, Walnusskerne, Knoblauch, Zitronensaft und Sonnenblumenöl in einer Küchenmaschine mit Schneidstab zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten. Den Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

Orecchiette:

Orecchiette in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente garen, abgießen und warm halten.

Garnelen:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen darin mit Thymian, Rosmarin und den ungeschälten, halbierten Knoblauchzehen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Butter glasieren. Orecchiette mit dem Pesto und den Spargelspitzen in eine Pfanne geben, durchschwenken und nochmals kurz erwärmen. Garnelen auf den Orecchiette anrichten. Mit frischem Basilikum garnieren.

Johann Lafer am 14. Mai 2010