

# Spargel, Makkaroni im Pancetta-Mantel mit Tomaten-Salsa

## Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
1 Bio-Orange	20 Kirschtomaten	3 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker	1 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer
6 Stangen weißer Spargel	150 g Thai-Spargel	60 g lange Makkaroni
8 Scheiben Pancetta	1 EL Butter	

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Orange abwaschen, trocknen, 1 Msp. Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Tomaten vierteln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Zwiebel, Knoblauch und Chili andünsten. Mit dem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Das Tomatenmark unterrühren. Die Tomaten, Orangensaft und Orangenschale hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Spargel schälen und die Enden abschneiden, den Thai-Spargel waschen und die Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser die Spargelstangen bissfest garen, herausnehmen und kalt abschrecken. Weißen Spargel der Länge nach halbieren. Das Spargelwasser erneut aufkochen und die Makkaroni darin bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Makkaroni in die gleiche Länge wie die Spargel schneiden. Jeweils einige Spargel und Makkaroni zu einem Bündel legen und mit den Speckscheiben umwickeln. Die Päckchen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl rundrum anbraten, dabei wenig Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Butter in die Pfanne geben, die Bündel darin schwenken und auf der Tomatensalsa anrichten.

Jörg Sackmann Montag, 26. April 2010