



Laura Graef

Selbstgemachte Bandnudeln mit Riesengarnelen und Spargel-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

2 Eier
200 g Mehl
½ TL Salz

Die Eier aufschlagen und mit dem Mehl und Salz in die Küchenmaschine geben und vermengen. Masse aus der Küchenmaschine nehmen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen. Die Teigmasse durch die Nudelmaschine mehrfach durchgeben. Den Teig zu Bandnudeln schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken und die Nudeln darin al dente kochen.

Für das Spargel-Pesto:

500 g grüner Spargel
1 Knoblauchzehe
125 ml Sonnenblumenöl
25 g Walnuskerne
1 Zitrone
40 g Parmesan
4 EL Gemüsefond
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel waschen, unteres Drittel schälen und Spitzen abschneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken und Spargelspitzen 2 Minuten blanchieren, danach kalt abschrecken. Die Spargelstiele in Stücke schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Parmesan reiben, Knoblauch abziehen. Öl, Walnüsse, Parmesan, 10 ml Zitronensaft, Fond und Knoblauch mit den Spargelstücken in einen Mixer geben und zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Spargelspitzen zum Schluss zu den Nudeln geben.

Für die Garnelen:

6 küchenfertige Riesengarnelen
1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
20 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Garnelen waschen, trocknen und mit dem Schmetterlingsschnitt einschneiden. Knoblauch abziehen, Chilischote halbieren und entkernen, beides fein hacken. Miteinander vermengen und Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Garnelen damit marinieren. Danach in der Pfanne in Öl 5 Minuten scharf anbraten.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan zum Reiben
50 g Walnuskerne

Walnuskerne hacken und in einer Pfanne rösten. Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Walnüssen und Parmesan garnieren und servieren.