

Zwischengericht

Spaghettini mit Scampi, grünem Spargel und Zitronensauce

Zutaten:

40 g Butter
2 St. Schalotten
2.5 St. Zitrone
30 g Mehl
Salzflocken
360 g Spaghettini
100 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
0.2 Bund Petersilie, glatt
30 ml Olivenöl
Salz
0.1 Bund Thymian
400 g Spargel, grün
Pfeffer
8 St. Garnelen

Zubereitung:

Für die Sauce, die Schalotten fein würfeln und in der Butter farblos anschwitzen. Zitronenschale hineinreiben und mit etwas Mehl bestäuben. Dies nun anschwitzen lassen und mit Weißwein und Gemüsebrühe aufgießen und sachte durchköcheln lassen. Zwischenzeitlich die Sahne zugeben und noch etwas weiter köcheln lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Zitronensaft abschmecken. Den Spargel putzen, am unteren Drittel schälen und in etwas Olivenöl braten. Dann zur Seite stellen. Die Garnelen säubern, gründlich abspülen und trocken tupfen. Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, die Garnelen und ein paar Zweige Thymian zugeben, vorsichtig braten, umrühren, mit Salzflocken und Zitronenabrieb würzen. Die Pasta in reichlich Salzwasser bissfest sprudelnd kochen, abgießen (hierbei etwas Nudelwasser zurückbehalten) und die Pasta mit der Zitronensauce mischen. Die Limonen-Pasta mit grünem Spargel, Garnelen und gehackter Petersilie anrichten.