

Spargelnudeln in Pecorinosauce



Ein unkompliziertes, doch sehr leckeres Spargelgericht von Lydie Philippy aus Düdelingen.

Fotos: Guy Wolff

Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Danach längs auf einem Gemüsehobel in dünne Streifen schneiden.

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in Olivenöl andünsten.

Die Sahne, die Milch und die Gemüsebrühe hinzufügen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Umrühren etwas zehn Minuten köcheln lassen.

Die Sauce mit Kräutersalz, Pfeffer, Muskat und Dillspitzen abschmecken und vom Herd nehmen.

Den Pecorino und die Eigelbe unter ständigem Rühren auf dem Herd erhitzen bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Jetzt nicht mehr kochen, sonst gerinnt die Sauce. Heiß halten.

Die Linguine in reichlich Salzwasser bissfest garen.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Spargelsscheiben darin anbraten.

Nach etwa zwei Minuten, wenn die Spargelspitzen gar sind, die Nudeln abgießen. Etwa vier EL vom Nudelwasser über die Spargelscheiben geben. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln in tiefen Tellern verteilen. Die Parmesan-sauce und die Spargelscheiben darüber verteilen.

Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Zutaten für vier Personen

500 g grüner Spargel	Geriebene Muskatnuss
2 Schalotten	Dillspitzen
1 EL Olivenöl	80 g frisch geriebener Pecorinokäse
1/8 l Sahne	2 Eigelbe
1/8 l Milch	250 g Linguine
1/4 l Gemüsebrühe	80 g Butterschmalz
Kräutersalz	50 g frisch gehobelter Parmesankäse
Frisch gemahlener weißer Pfeffer	

Weintipp

Hierzu passt ein kerniger, fruchtiger Auxerrois besonders gut. Auch ein Crémant mit Auxerrois in der Assemblage schmeckt hervorragend!