

Spargel-Zitronen-Carbonara

Zutaten pro Portion

70 g Spaghettoni od. Linguine / Bavette
100 g grüner oder weißer Spargel
1 Bio Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 grüne, mittelscharfe Chili (Serrano oder Jalapeño)
4 EL Leinöl
1 Eigelb
40 g Parmesan, gerieben
3 Prisen + 1 TL Salz
Weißer Pfeffer



Zubereitung

Einen Liter Wasser mit einem TL Salz aufkochen, Nudeln darin al dente kochen.

Die harten unteren Enden des grünen Spargels abschneiden, hellgrüne Teile schälen (den weißen Spargel ganz schälen), in 4-6 cm lange Abschnitte teilen, längs halbieren. Weißen Spargel diagonal sehr steil in 3 mm dicke Streifen schneiden.

Von der gut gewaschenen Zitrone mit einem scharfen Messer zwei je 5 cm lange, 1 cm breite Zesten der Schale abschneiden, ohne das bittere Weiße. Fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Grüne Chili enthaupten, halbieren und längs samt Kernhaus in feinste Julienne schneiden.

2 EL Leinöl zusammen mit Knoblauch, Chili, Zitronenschale und 2 Prisen Salz erhitzen und unter Rühren auf niedriger Stufe glasig dünsten. Wenn das Soffritto anfängt zu braten, ein paar EL Nudelkochwasser (oder besser: Spargelbrühe) zugeben. Nach ca. 5 Minuten den grünen Spargel beifügen und mit Deckel unter Wenden garen. Wenn der Spargel fast gar ist, soll nur noch rel. wenig Flüssigkeit vorhanden sein. Vom Feuer ziehen und etwas auskühlen lassen.

In einer Schüssel/Topf, in den alles hineinpasst (incl. der abgegossenen Nudeln und Platz zum Umrühren) das Eigelb mit 1 EL Parmesan, einer Prise Salz, frisch gemahlenem weißem Pfeffer und 2 EL Leinöl gut verrühren. Sobald das Spargel-Zitronen-Soffritto etwas abgekühlt ist, zum Ei geben und gut vermischen.

Nudeln abgießen, mit dem Soffritto vermengen und auf Teller verteilen. Ein paar Spritzer Zitronensaft überträufeln und mit geriebenem Parmesan / Grana Padano bestreut servieren.

Hinweise

Die Chili kann man auch weglassen, dann schmeckts halt „mild“.

Verwendung von gegarten Spargelresten: fast noch besser! Soffritto nicht mit Nudelwasser, sondern mit evtl. vorhandener, reduzierter Spargelkochbrühe herstellen. Den gegarten Spargel (ca. 6 Stangen p.P.) in 4 cm-Stücke schneiden, längs halbieren und erst zum Ende dem Knobi-Chili-Zitronen-Soffritto nur zum Erwärmen beifügen und anschließend zum Ei geben.