



Fusilli Bucati Corti mit grünem Spargel **Von Mario Kotaska**

Zutaten (für vier Portionen):

Sauce

1 Schalotte
1-2 Zehen Knoblauch
1-2 EL Mehl
300 ml Spargelfond aus den Abschnitten (alternativ Gemüsebrühe)
1-2 EL Kapern, mit Sud
½ Zitrone, unbehandelt
Salz, Pfeffer
150 g Frischkäse
3 Stiele Estragon
3 Stiele Kerbel

Pangritata

3 EL Semmelbrösel
Salz
2 Stiele Kerbel

Sowie

500 g grüner Spargel
1 Schalotte
Salz, Zucker
½ Zitrone, unbehandelt
Raffiniertes Olivenöl zum Braten
1 Zehe Knoblauch
100 g Kirschtomaten
500 g Fusilli Bucati Corti (oder Pasta nach Wahl)

Zubereitung (35 Minuten, ohne Garzeiten):

Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abtrennen. Die Abschnitte mit einer grob geschnittenen Schalotte, Salz, Zucker und Zitronenscheiben in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Aufkochen und etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.

Eine Schalotte in feine Ringe schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Den Knoblauch hineinreiben und mit Mehl abstäuben, dann mit Spargelfond ablöschen und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Den Spargel grob schneiden, die Spitzen separat lagern. Die Kapern mit etwas Sud, Zitronenabrieb, -saft, Salz und Pfeffer in die Sauce geben, auch die Spargelstangen dazugeben und etwa fünf Minuten garen. Dann auch den Frischkäse einrühren.



Die Spargelspitzen wenige Minuten in heißem Olivenöl braten, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben, dabei mit Salz, Pfeffer und Knoblauchscheiben würzen. Auch die Kirschtomaten halbiert dazugeben und leicht an Struktur verlieren lassen.

In einer Pfanne mit Olivenöl das Paniermehl rösten. Mit Salz und gehacktem Kerbel verfeinern. Die Pasta nach Packungsanleitung in Salzwasser garen, dann abgießen und mit gehacktem Estragon und Kerbel in der Sauce schwenken. Dekorativ mit den Spargelspitzen, Kirschtomaten und geröstetem Paniermehl anrichten und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

630 kcal – 10 g Fett – 25 g Eiweiß – 109 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch. Frischkäse kann tierisches Lab enthalten.