AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	international

TAGLIERINI AN LIMONENSAUCE



Rezept: Trix Ehrler. In: Bonstetten kocht. Emovita 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Pastagericht für ein Tête-à-tête. Wohl sind ein paar Arbeitsschritte nötig, aber die meisten Zutaten sind ja vorrätig!

ZUTATEN (2 PERSONEN)

200 g	Nudeln	1	Limone
4 EL	Weisswein	4 TL	Butter
2 dl	Bouillon	0.5 TL	Puderzucker
2 TL	Ingwer, fein geriebener	1 Pr	Curry
2 TL	Honig	1 Pr	Cayenne-Pfeffer
4 EL	Crème fraîche	1 Pr	Koriander-Körner, frisch gemahlene
			Salz

ZUBEREITUNG

1. Limone waschen. Feine Fäden abziehen und in kochendem Wasser blanchieren. Kalt abbrausen. Den Saft der Limone auspressen.
2. Weisswein, Limonensaft, Bouillon und den frisch geriebenen Ingwer in einem kleinen Pfännchen sirupartig einkochen. Dann den Honig und die Crème fraîche unterrühren.
3. Die Limonenjulienne in eine kleine Bratpfanne geben, mit Puderzucker bestreuen und Butter beigeben. Bei tiefer Hitze karamellisieren. Beiseite legen.
4. Die Nudeln al dente kochen. Gut abtropfen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Nudeln darin schwenken. Mit etwas Salz und frisch gemahlenem Koriander würzen.
5. Sauce erwärmen, zurückhaltend mit Salz, Cayenne-Pfeffer und frisch gemahlenem Koriander würzen. Sauce in Pastateller geben, die Nudeln darauf legen und mit den karamellisierten Limonenstreifen garnieren.

WEINTIPP: Ein frisch-fruchtiger Weisswein etwa aus dem Ätnagebiet, aus Kampanien (Greco di Tuffo, Falanghina) oder ein Soave Classico aus dem Veneto.