

Gebratener Spargel mit Pasta

Kategorien: Pfanne, Spargel, Nudeln, Ei, Wein

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Spargel, weiss
200	Gramm	Spargel, gruen
500	Gramm	Bandnudeln
2		Eigelb
1	Teel.	Estragon, frisch
		Weisswein
3	Teel.	Puderzucker
1	Teel.	Zucker

Anleitung:

Zubereitung: Den weissen Spargel schaelen, die Enden abschneiden. Beim gruenen Spargel nur die Enden abschneiden. Schalen und Enden mit Wasser knapp bedecken, Zucker und Salz in das Wasser geben und 10 Minuten kochen. Die Schalen abgiessen, das Spargelwasser noch 10 Minuten einkochen lassen.

Den Spargel der Laenge nach halbieren und dann in ca. 3 cm lange, schraege Stuecke schneiden. Puderzucker in der Pfanne schmelzen, den Spargel dazu geben und im Zucker wenden, die Butter dazu geben. Den Spargel von allen Seiten glasig werden lassen. Den gruenen Spargel herausnehmen. Mit einem Teil des Spargelwassers aufgiessen, 7 Min. koecheln lassen, den gruenen Spargel wieder dazu geben und noch einmal 5 Minuten koecheln lassen. Evtl. mehr Wasser aufgiessen. Frischen Estragon dazu geben und die letzten Minuten mit koecheln lassen. Zwei Eigelb mit dem Rest des Wassers verruehren bis ein Schaum entsteht. Den Spargel aus der Pfanne nehmen, die Eigelbmasse mit der Spargelsauce in der Pfanne vorsichtig verruehren (darf nicht stocken). Mit Weisswein, weissem Pfeffer, evtl. Salz abschmecken.

Gekochte Pasta unter die Sauce mischen. Die Spargelstuecke oben auf die Pasta legen, eventuell noch duenne Streifen gekochten Schinken dazu geben. Bei sehr schwacher Hitze noch 5 Minuten unter einem Deckel ruhen lassen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten Schwierigkeitsgrad: mittel