

Frühlingsgericht

Tagliatelle mit Safransauce und grünem Spargel:

200 g grüner Spargel
2 EL Olivenöl
1 Bund frische Kräuter gehackt
Basilikum zum Dekorieren

Für die Sauce:

5-6 Safranfäden
1 rote Zwiebel
300 ml Gemüsebrühe
150 ml Weißwein 50 g Butter, gefroren, in Streifen geschnitten
1 TL mittelscharfer Senf
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

- Den Spargel in Olivenöl 3 Min. anbraten
- Die gemischten Kräuter zugeben, die Hitze reduzieren und den Spargel weitere 5 Min. dünsten
- In der Zwischenzeit die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen
- Für die Sauce den Safran in 5 EL warmem Wasser einweichen
- Die Zwiebel klein schneiden und in etwas Olivenöl glasig dünsten
- Brühe und Weißwein zugeben und 10 Min einkochen lassen
- Das Safranwasser zugeben, kurz aufkochen und vom Herd ziehen
- Jetzt nach und nach die gefrorene Butter und den Senf zugeben. Alles gleichmäßig verrühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Nudeln in der Pfanne mit dem Spargel geben, mit der Soße übergießen und in tiefen Tellern anrichten