

## Grünspargel mit selbst gemachten Tagliatelle

### Zutaten ( für 4 Portionen )

750 g Grünspargel,  
Eine Prise Salz,  
2 EL Olivenöl,

### Nudelteig :

300 g Weizenmehl Type 405,  
2 Eier (Größe L , je Ei etwa 63 bis 72 g),  
4 Eigelbe,  
1/2 TL Salz,

### Basilikumsoße :

1 Schalotte,  
1 EL Walnussöl,  
10 cl Noilly Prat (französischer Wermut oder  
Martini bianco – italienischer Wermut),  
20 cl Gemüsefond,  
20 cl Schlagsahne,  
40 g Butter,  
3 EL zerzupfter Basilikum,  
30 g ganze Mandeln,  
50 g geriebener Parmesankäse.



### Herstellung Nudelteig :

1. Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen, die Eier und die Eigelbe hineingeben.
2. Mit einer Gabel die Eier in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren.
3. Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. Je nach Größe der Eigelbe noch 2 bis 3 EL Wasser zugeben.
4. Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen.
5. Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen,
6. Dann mit dem Handballen.
7. Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen.  
Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken.

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

### Grünspargel :

Den grünen Spargel waschen und im unteren Drittel schälen. Den Spargel in 3 cm lange Abschnitte schneiden, dabei die Spargelspitzen zurück stellen. Die Mandeln in kochendes Wasser geben und 2 Minuten kochen lassen, bis sich die Schale abziehen lässt. Die Mandeln abgießen, aus der Haut quetschen, abtrocknen, grob hacken und in heißem Olivenöl leicht anrösten. Den Grünspargel ohne Spargelspitzen dazu geben und 10 Min. anbraten. Nach 6 Minuten die Spargelspitzen zugeben.

## **Basilikumsoße :**

Die Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und im heißen Walnussöl anschwitzen ohne dass sie Farbe nimmt. Mit Noilly Prat ablöschen, aufkochen und etwas reduzieren lassen. Gemüsefond und Sahne zugeben und etwas einkochen lassen. Die eiskalte Butter mit einem Pürierstab untermixen.

## **Herstellung der Nudeln :**

Die Arbeitsfläche ( ein Nudelbrett ) mit Mehl bestäuben. Eine der Teigkugeln mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Dabei gilt : je schmaler die Nudeln werden sollen, desto dünner sollten sie sein.

Die Nudelplatte in Streifen zusammenlegen. Mit einem Messer in schmale Streifen schneiden : Für Tagliatelle etwa 5 mm. Die Nudeln entfalten und zum Trocknen auf ein bemehltes Brett ausbreiten oder gleich frisch kochen. Rechnen Sie mit 4 bis 5 Minuten Garzeit.

Die gut abgetropften Nudeln sofort mit der Soße und dem Basilikum vermischen, damit sie nicht zusammenkleben. Den gebratenen Spargel mit den Mandeln untermischen und mit Parmesan bestreut servieren.