

Spargel-Tagliatelle mit Garnelen und Lachs

Zutaten für 2 Portionen:

400 g weißer und grüner Spargel
100 ml Hühnerbrühe
1 TL Bindemittel (Mondamin)
3 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
Meersalz
150 g Tagliatelle
1 Schalotte
100 ml Orangensaft
Saft einer halben Zitrone
1 Scheibe frische Ananas
Zucker
80 g Garnelen
50 g geräucherter Lachs (am Stück)
1 TL gehackter frischer Estragon
2 TL gehackter frischer Dill
2 Stängel Dill und Estragon zur Garnierung



Zubereitung :

Für die Spargel-Tagliatelle zuerst den weißen Spargel schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelköpfe getrennt legen. Der Grünspargel braucht nicht geschält werden, da er keine hellen Enden hatte. Ansonsten den Grünspargel im unteren Ende schälen. Auch den Grünspargel in 2 cm lange Stücke schneiden und die Spitzen beiseite legen. Den weißen Spargel in der Hühnerbrühe 10 Minuten garen, die letzten 5 Minuten die Spargelköpfe zugeben. Eine Knoblauchzehe ungeschält mit der flachen Messerklinge zerquetschen, in 1 EL Olivenöl braten. Die Grünspargel-Stücke zugeben, ringsherum gut anbraten und mit Orangensaft ablöschen. Die Spargelköpfe zugeben und 10 Minuten dünsten lassen.

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe (10 Minuten) bissfest garen. Inzwischen den Weißen Spargel über einem Soßentopf abseihen. Den Spargel in eine große Salatschüssel geben. Den Grünspargel ebenfalls über dem Soßentopf abseihen. Den Grünspargel ohne die Knoblauchzehe in die Salatschüssel geben. In einer Tasse das Bindemittel mit etwas Sud auflösen. Den aufgefangenen Sud aufkochen, das aufgelöste Bindemittel einrühren, mit Meersalz, Zitronensaft und etwas Orangensaft abschmecken, so dass eine fruchtige Note entsteht. Den gehackten Estragon unter-rühren. Wenn die Tagliatelle bissfest gegart sind, diese sofort mit dieser Soße vermischen.

In einer beschichteten Pfanne die in Würfel geschnittene Ananas mit etwas Zucker anbraten (bräunen). Zum Spargel geben. Die restlichen Knoblauchzehen ungeschält mit der flachen Messerklinge zerquetschen, in Olivenöl anbraten, die Garnelen zugeben und in 4 Minuten braten. Ebenfalls zum Spargel geben. Den geräucherten Lachs in kleine Stücke schneiden und mit gehacktem Dill betreuen.

Die Tagliatelle mit der Soße unter den Spargel mischen. Die Spargel-Tagliatelle auf großen Tellern anrichten. Den Lachs dazu geben und mit je einem Stängel Dill und einem Schopf Estragon garnieren.

©www.kochbaeren.de