

Hier und heute



Tagliatelle mit gebratenem grünem Spargel und Kalamata-Olivetapenade

Endlich geht die Spargelsaison richtig los. Und Lars Middendorf weckt sogar Urlaubsgefühle mit der schnellen Tagliatelle mit Spargel. Der gebratene Spargel behält Biss und wird mit der selbstgemachten Creme aus Kalamata-Oliven zu einem tollen Geschmackserlebnis.

Rezept

Tagliatelle mit gebratenem grünem Spargel und Kalamata-Olivetapenade

von Lars Middendorf, für vier Personen

Zutaten

- 600 g grünen Spargel (alternativ auch weißen Spargel)
- 400 g getr. oder 600 g frische Tagliatelle
- 200 g Mascarpone
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zitrone
- 1 Glas Kalamata-Oliven
- 3 EL Olivenöl
- 80 g Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Tapenade zunächst die Oliven abtropfen lassen und ggf. entsteinen. Dann in einem hohen Gefäß mit 2 EL Olivenöl fein pürieren. Mit Salz abschmecken, beiseitestellen.

Vom grünen Spargel die holzigen Enden abbrechen, die Stangen dann in dünne Längsstreifen schneiden.

Tipp: Auch weißer Spargel eignet sich und es kann auch gemischt werden. Den weißen Spargel dann schälen, von holzigen Stellen befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Die Tagliatelle in kochendes Salzwasser geben und nach Packungsanleitung al dente kochen.

In einer Pfanne einen Löffel Olivenöl erhitzen und den Spargel dazugeben und würzen. Den Spargel anbraten, ohne dass er Farbe nimmt.

Währenddessen den Thymian abzupfen und fein hacken, dann zum Spargel geben.

Sobald der Spargel fast gar ist, aber noch Biss hat, Mascarpone und etwas Zitronenabrieb hinzugeben und alles zur Sauce schmelzen lassen. Mit Salz abschmecken.

Die Pasta abgießen und dabei etwas Kochwasser zurückhalten. Dann die gekochte Pasta zur Sauce geben und durchschwenken. Für die richtige Konsistenz einfach etwas Kochwasser zugeben und alles gut verrühren.

Dann anrichten und je einen Klecks Tapenade obenauf geben und mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.