



Vorspeise oder Hauptgang

Taglierini an Zitronensauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr feine Nudeln (wenn möglich frische Eierteigwaren)
2 TL Bienenhonig
4-5 EL Crème fraîche

Für die Zitronensauce:

1.5 dl Weisswein
2 dl Geflügelfond (oder kräftige Hühnerbouillon)
1.5 TL frisch geriebenen Ingwer

Übrige Zutaten:

1 EL Butter
Puderzucker
Salz, Curry, Cayennepfeffer
Koriander aus der Mühle
1 ganze Zitrone (unbehandelt)
Zitronenthymian

Zubereitung:

Sauce:
Zitrone

Für die Sauce die Zitrone waschen, von der Schale mit einem Zestensneider fingerlange, hauchdünne Streifchen abziehen. Die Streifchen in Juliennelänge schneiden. Sie benötigen ca. 1,5 bis 2 Esslöffel davon.

Die Zitronenjulienne in wenig kochendem Wasser blanchieren, auf einem kleinen Sieb mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen.

Zitronenthymian
Weisswein, Geflügelfond
Ingwer

Vom Zitronenthymian die Blättchen zupfen. Den Weisswein, 2 EL Zitronensaft, den Geflügelfond (oder Hühnerbrühe) sowie den frisch geriebenen Ingwer in einem Saucenpfännchen aufkochen und bei **grosser** Hitze sirupartig einreduzieren.

Honig sowie Crème
fraîche

Den Honig sowie die Crème fraîche dazufügen und bis zum Gebrauch auf die Seite stellen.

Sauce:

Die Zitronenjulienne in einem Pfännchen erhitzen und mit Puderzucker bestreuen. 1 TL Butter zufügen und bei **kleiner Hitze** golden caramelisieren. Zum Schluss die Blättchen des Zitronenthymians untermischen.

Nudeln
Butter, Salz, Koriander

Die Nudeln in gewohnter Weise garen und einem Sieb gut abtropfen lassen und in Kasserolle in einem gehäuften TL Butter schwenken. Mit Salz sowie mit einer Spur frisch geriebenem Koriander würzen.

Salz, Curry, Cayenne,
Koriander

In der Zwischenzeit die Sauce erwärmen, vorsichtig mit Salz, einer Spur Curry, einem Hauch Cayenne und frisch gemahlenem Koriander würzen.

Die Sauce in vorgewärmte, tiefe Suppenteller schöpfen, die Taglierini auf die Sauce setzen und mit den caramelisierten Zitronenstreifchen bestreuen.

Sofort servieren.