

Spaghetti mit grünem Spargel



Zutaten für 4 Personen:

1 Schalotte oder 1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Bund Petersilie
250 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
1 EL Paniermehl
Salz
Cayennepfeffer
200 g grüner Spargel
1 EL Öl
Weißwein
250 ml Fleischbrühe
200 g Crème fraîche
Weißwein
400 g Spaghetti
Pfeffer aus der Mühle
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und in fingerbreite Stückchen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, Petersilie waschen, alles fein hacken. Hackfleisch mit Ei, Schalotte, Knoblauch, Petersilie und Paniermehl mischen, mit einer Prise Salz und Cayennepfeffer würzen. Fleischmasse zu etwa haselnussgroßen Bällchen formen. Hackbällchen in heißem Öl bei mittlerer Hitze rundherum schön anbräunen (4 Minuten), dann herausnehmen und zur Seite stellen.

Bratenfond mit einem Schuss Weißwein ablöschen, Brühe und Crème fraîche dazugeben und etwas einkochen. Die Klößchen wieder zugeben und in der Soße warm halten.

Während die Soße einkocht, die Nudeln und den Spargel zusammen in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgießen, abtropfen lassen und mit den Klößchen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer garniert sofort servieren. Wer mag, bestreut das Gericht zum Schluss mit geriebenem Parmesan.

Tipp:

Das Gericht lässt sich auch mit weißem Spargel zubereiten. Dann die Stangen schälen, in Stücke schneiden und 10 Minuten getrennt von den Nudeln in siedendem Wasser mit einer Prise Zucker garen. Der Spargel sollte noch schön knackig bleiben.

Rezept und Foto: Frank Möllers