Grüner Spargel in Gorgonzolasauce mit Tagliatelle

Zutaten:

Für 2 Personen

- 200 g Tagliatelle
- 6-8 Stangen grünen Spargel
- 2 EL neutral schmeckendes Öl (z.B. Albaöl)
- 250 ml süße Sahne
- 100 g milden Gorgonzola in kleinen Stücken
- 1 TL neutral schmeckendes Öl
- 2 Scheiben Ingwer, fein geschnitten
- 1 kl. Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 250 ml Gemüsefond od. Kalbsfond
- 1/2 Zitrone, Abrieb
- 1/2 TL geräucherten Paprika
- etwas schwarzen Pfeffer aus der Mühle
- etwas Muskatabrieb
- 3 EL Pinienkerne
- 2 EL braune Butter (sog.Nuss Butter)
- 3-4 EL Panko Mehl

Zubereitung:

Spargel gut abspülen, im unteren Drittel schälen, das obere Drittel in gleichlange Stücke schräg abschneiden. Den restlichen Spargel in etwa gleiche Stücke, ebenfalls schräg schneiden. Beiseite stellen.

Die Zutaten für die Sauce wie oben beschrieben vorbereiten.
Dann alles gleichzeitig starten: Tagliatelle wie angegeben kochen, Spargel bei mittlerer Temperatur im Öl braten...

Für die Sauce 1 TL Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Ingwer darin andünsten, mit dem Fond ablöschen und einmal aufkochen. Die Sahne und den Gorgonzola dazu geben erhitzen, aber nicht mehr zum Kochen bringen. Die Sauce sollte schön sämig sein, falls nicht, mit etwas in wenig Wasser aufgelöstem Stärkemehl abbinden.
Mit Zitronenabrieb, geräuchertem Paprika, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluß 2/3 der Spargelstückchen dazugeben. Die restlichen Stücke und die Stücke mit den Köpfen zuletzt auf den Nudeln anrichten.

Nebenbei zunächst die Pinienkerne ohne Fett in einer kleinen Pfanne anrösten, danach die braune Butter hinein geben, schmelzen, das Panko-Mehl dazugeben und bräunen.

Alles nach Wunsch anrichten und genießen.
Guten Appetit! 😊