



Zitronennudeln mit Kräutern und Pfeffer

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 4 Personen:

400 g Linguine
Steinsalz
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL abgeriebene Zitronenschale
12 schwarze Pfefferkörner, grob zerstoßen
40 g Basilikumblätter
15 g Minzeblätter
50 g feine Rucolablätter
2 Knoblauchzehen, geschält
1 cl Olivenöl für den Knoblauch
4 EL Olivenöl extra

Zubereitung:

Backofen auf 80 ° C vorwärmen und 4 Pastateller darin warm stellen.
3 L Wasser im Topf zum Kochen bringen und das Steinsalz hinzufügen, sodass das kochende Salzwasser leicht überwürzt schmeckt. Die Linguine-Nudeln in das kochende Wasser geben und die Nudeln erst im Wasser wenden, wenn sie weich sind, da sie ansonsten brechen würden und al dente (ca. 6 Minuten) kochen. Die Kräuter und Rucolablätter mit einem Messer grob hacken und mit einer Prise Steinsalz, Zitronenschale und zerstoßenem Pfeffer vermengen. Knoblauch grob hacken und in 1 cl Olivenöl anschwitzen. Die Pasta abschütten und mit 5 cl heißem Pastawasser und den vorbereiteten Zutaten in den Topf geben. Jetzt das Olivenöl dazugeben und alles zügig miteinander vermengen.

Anrichten:

4 Pastateller
4 Basilikumsträußchen
4 Frühlingszwiebeln, geputzt
4 EL geriebener Parmesan
1 TL abgeriebene Zitronenschale als Garnitur

Die Frühlingszwiebeln schräg in feine Streifen schneiden. Die Pasta in die vorgewärmten Teller gleichmäßig verteilen. Die Linguine mit Basilikum, Frühlingszwiebeln, abgeriebener Zitronenschale und Parmesan garnieren und servieren.



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Kalkstein Riesling

Manche Dinge muss man nicht unbedingt verstehen. Es genügt, wenn man das Endergebnis einfach genießen kann. Calciumcarbonat (CaCO₃), die Mineralien Calcit (Kalkspat), Aragonit und magnesiumhaltiger Dolomit sind die Hauptbestandteile des Kalksteins. Dieses Sedimentgestein entstand vor rund 25 Millionen Jahren, als der Rheingraben in der Pfalz noch von dem vorgedrungenen Meer bedeckt war. Was man aber wissen sollte, ist dass diese weiße Erde einen sehr positiven Einfluss auf das Mikroklima ausübt, indem sich die Böden sehr erwärmen und damit optimale Bedingungen für den Anbau von mediterranen Pflanzen wie Feigen, Mandelbäumen und natürlich Weinreben schafft. Weine aus Kalksteinlagen, wie dieser Kendermanns Kalkstein Riesling, bekommen dadurch üppige Aromen wie zum Beispiel Aprikose und Pfirsich mit etwas reifem Apfel, aber auch eine unterschwellige, erfrischende Mineralität. So ein Wein passt hervorragend zu unserem Nudelgericht. Durch die Zitronenschale und den Zitronensaft im Gericht erscheint der Wein noch erfrischender, so dass die Mineralität noch mehr hervorgehoben wird. Der Gesamteindruck ist frisch und vital, eine richtige Vitaminbombe!



Alison & Bernd Flemming



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE