KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Penne mit grünem Spargel und Langostinos in Orangenbutter

Zubereitungsdauer: 45 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

Portionen

Zutaten für für 2 Personen.

Zutaten

4 St. naturbelassene Orangen
20 ml Scharf gewürztes Olivenöl FOC
2 St. Knoblauchzehen
150 g kalte Butter
500 g Spargel
12 St. Langostinos
200 g Nudeln Penne (z.B. Capricci)
Olivenöl zum Braten
Salz und Zucker
2 EL Petersilie

Zubereitung

Den grünen Spargel eventuell am unteren Ende schälen, die holzigen Enden entfernen und die Spargelstangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und kalt stellen.

Von einer naturbelassenen Orange die Schale fein abreiben und aus allen Orangen den Saft (etwa 250 ml) auspressen. Den Saft zusammen mit dem ausgepressten Fruchtfleisch zum Kochen bringen. Den Knoblauch schälen und eine Zehe fein hacken oder mit der Knoblauchpresse zerdrücken. Das scharf gewürzte Olivenöl Foc zusammen mit dem Knoblauch in den Orangensaft geben. Den Saft bei mittlerer Hitze auf etwa die Hälfte reduzieren.

Die Nudeln in das kochende Salzwasser geben, nach der Hälfte der Kochzeit (siehe Packung) die Spargelstücke mit ins Kochwasser geben. Nach Ende der Garzeit die Nudeln mit dem Spargel in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die Langostinos zusammen mit der zweiten Knoblauchzehe in etwas Olivenöl anbraten. Die Saftreduktion vom Feuer nehmen und mit einem Schneebesen nach und nach die Butterstückchen zügig einrühren. Dann mit Salz und Zucker abschmecken.

In einer Schüssel die Nudeln, den Spargel, Petersilie und die Soße gut vermischen und auf zwei Teller verteilen. Die gebratenen Langostinos auf den Nudeln anrichten. Guten Appetit!