Fettucine mit grünem Spargel al Pesto

für 4 Personen :

500 g grüner Spargel

½ l Wasser

etwas Salz

italienische Würzmischung

1/8 l Spargelwasser

Sauce Hollandaise

7 Essl. Walnussöl

Zitronensaft

3 Stängel Basilikum

25 g Pistazien

250 g Fettucine (schmale Bandnudeln)

1 Zitrone.

Grünen Spargel in schräge Scheiben schneiden. In Wasser und etwas Salz ca. 5 Min, gar ziehen lassen, abgießen und das Kochwasser aufheben. Den Spargel mit Würzmischung bestreuen.

Spargelwasser erwärmen

Sauce Hollandaise zubereiten. Walnussöl nach und nach unterschlagen. Mit Zitronensaft abschmecken. Basilikum abzupfen, waschen und mit (Pistazien hacken und unter die Soße geben.

Fettucine nach Anweisung kochen, abtropfen, Mit der Sauce und dem Spargel mischen. Alles heiß werden lassen. Mit Zitronenachteln anrichten.

Tipp:

Zur Abrundung der Sauce können zusätzlich ca. 1 Essl. Pinienkerne mit den anderen Zutaten untergemischt werden.

Weinempfehlung:

Diese Speise begleitet sehr gut eine trockene Gewürztraminer Spätlese, aber auch ein Sauvignon Blanc.