



## FrISChe Nudeln mit grünem Spargel und geräucherter Forelle

Wilde Spargeln sollten es sein, so bekräftigte es der italienische Gemüsehändler am Robenhauser Dorfmarkt. Ich bin mir nicht ganz sicher, ob dem auch so ist. Egal, sie waren sehr dünn und grün, beim Rüsten fiel einiges weg - und sie schmeckten hervorragend.

Die geräuchte Forelle, ebenfalls am Dorfmarkt erstanden, von Maja und Simon, den Räucherern von "Ob der Höll". Sie räuchern die Fische am Morgen des Marktages ganz frisch und kräftig.

Beides zusammen, Spargel und geräuchte Forelle, eine wunderbare Kombination.

### Zutaten (ca. 2 Portionen)

2 geräuchte Forellenfilets  
1 Bund grüne Spargeln  
200g frISChe Nudeln  
2dl Vollrahm  
1 kleine Schalotte  
1/4 Knoblauchzehe  
1/2dl Weisswein  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Spargeln rüsten und in ca. 3cm lange Stücke schneiden, Spitzen von den Stengeln trennen. Harte Stengelteile beiseite legen. Möglichst wenig Salzwasser zum Kochen bringen und zuerst die Stengel 5 Minuten kochen, danach die zarteren Spitzen zugeben und weitere 5 Minuten kochen. Danach abgiessen.

Die zähen Teile der Spargel können zum aromatisieren des Kochwassers benutzt werden: Abschnitte in Salzwasser 15 Minuten kochen, danach abgiessen und das

Wasser auffangen, dieses dient als Sud für die gerüsteten Spargelteile.

Fein gehackte Schalotte in etwas Bratbutter andünsten, feingehackter Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten und mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Rahm dazugeben, Spargelstücke dazugeben. Forellenfilet mit den Fingern in kleine Stücke zerteilen und ebenfalls zugeben. Zwei, drei Minuten ganz leicht köcheln lassen. Zum Schluss mit Pfeffer abschmecken, Salz brauchts in der Regel keines mehr. Über die frischen Nudeln verteilen und servieren.



*Die grünen Spargeln hätten nach dem Rüsten für gut 4 Portionen gereicht. Aus den zähen Teilen kann eine Spargelcrèmesuppe zubereitet werden, oder dienen als Geschmacksgeber für den Spargelsud.*