

# Nudeln mit Zitronen-Spargel-Ragout und Buchweizen-Nuss-Crunchies



**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Zubereitungszeit: 30 min**  
**Garzeit: ca. 10 min**

**Für 4 Personen**

## **Zutaten:**

1 1/5 kg grüner Spargel  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer, aus der Mühle  
2-3 Stängel Thymian  
150 g Reisbandnudeln  
20 g Butter  
2 EL Honig  
4 EL Buchweizenflocken  
30 g Cashewkerne  
1 Hand voll Petersilie

Für die Zitronensauce:  
1 unbehandelte Zitrone  
125 g Butter  
2 Eigelb  
3 EL trockener Weißwein  
Salz  
weißer Pfeffer, aus der Mühle

## **Zubereitung:**

Den Spargel abbrausen, das untere Drittel schälen und die Stangen schräg in 3-4 cm lange Stücke schneiden. In einer heißen Pfanne im Öl goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig Wasser angießen. Den Thymian dazu legen und zugedeckt ca. 5 Minuten mit leichtem Biss gar dünsten. Die Nudeln nach Packungsangabe garen.

Für die Crunchies die Butter mit dem Honig in einer heißen Pfanne schmelzen lassen. Die Buchweizenflocken und die Cashewkerne untermischen und goldbraun karamellisieren lassen. Auf Backpapier verteilen, auskühlen lassen und hacken.

Für die Sauce die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale in dünnen Zesten abziehen. Den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Eigelbe und den Wein mit 2 EL Zitronensaft in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Dann von der Hitze nehmen. Die Butter zuerst tropfenweise, dann in einem dünnem Strahl, unter ständigem Weiterrühren mit dem Schneebesen dazu geben. So lange langsam unterrühren bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und hacken. Mit den abgetropften Nudeln unter den Spargel schwenken und abschmecken. Auf Tellern anrichten, die Sauce mit den Zesten darüber geben und mit den Crunchies bestreut servieren.