

Spaghetti mit Lime

dg: g-sg

2 Personen

150 g Spaghetti

halbe Limette, Abrieb und Filets

1 bis 2 Knobli, gehackt

1 kleine, rote Chili, grob gehackt

4 EL Taggiasca-Olivenöl

Salz & weisser oder schwarzer Pfeffer, beides ist gut

1 EL Koriandergrün, gehackt

Spaghetti in viel Salzwasser al dente kochen.

Unterdessen Limettenfilets, Abrieb, Knobli und Chili in Olivenöl dünsten. Abschmecken. Mit frisch gehacktem Koriander bestreuen und unter die Spaghetti mischen.

Varianten

- Anstelle Lime mit halber Zitrone und anstelle Koriandergrün mit Liscio (Blattpeterli) und geriebenem Parmesan V.R. zubereiten.
- Edelvariante Caviar: Eine *Zitronen-Beurre blanc bereiten und 1 EL Caviar, sowie 1 EL Schnittlauchröllchen in die Beurre blanc einrühren. Inzwischen die Spaghetti knapp al dente kochen und in der Sauce wenden. Spaghetti mit einer grossen Pinzette aufrollen, auf die Teller fügen und je 1 EL Caviar draufsetzen.

*Zitronen-Beurre blanc

1 Schalotte, gehackt

1 dl Weisswein

Salz & 3 Pfefferkörner, zerdrückt

80 g Butterwürfel, kalt

Wenig Zitronensaft

Schalotten und Pfefferkörner mit Weisswein auf 5 cl reduzieren.

Absieben. Butterwürfel in die Reduktion einschwingen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.