

# Ofen-Spargel mit Fettuccine und Wildkräutersalat

## Zutaten für die Nudeln (für 4 Personen):

- 500 g feiner Weizengrieß
- 250 ml Wasser
- 1 TL Salz

Weizengrieß, Wasser und Salz vermischen und zu einem glatten, weichen Teig kneten. Die Teigkugel in Folie einwickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den gekühlten Nudelteig portionsweise mit Hilfe einer Nudelmaschine zu Fettuccine verarbeiten. Einen großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen, das Wasser zum Kochen bringen, salzen und die frischen Nudeln in 2-3 Minuten fertig kochen.

## Zutaten für den Spargel:

- 12 Stangen weißer Spargel
- 8 Stangen grüner Spargel
- Olivenöl
- Salz

Während der Nudelteig im Kühlschrank ruht, den Spargel vorbereiten. Die holzigen Enden abschneiden. Die weißen Spargelstangen schälen. Den Spargel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln und leicht salzen. 20 bis 25 Minuten bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen garen. Der Spargel sollte noch etwas Biss haben.

## Zutaten für die Sauce hollandaise:

- 1 kleine Zwiebel
- 100 ml Wasser
- 3 Zweige Estragon
- 1 Lorbeerblatt
- 0,5 TL Pfefferkörner
- 200 g Butterschmalz
- 3 Eigelb
- 1 Zitrone
- 1 Schuss Weißwein
- Salz
- Pfeffer

Zwiebel schälen und fein würfeln. Wasser in einen Topf geben, Zwiebelwürfel, Estragon, Lorbeer und grob zerstoßenen Pfefferkörnern hinzufügen und kurz aufkochen. Den Sud vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Zitrone auspressen. Butterschmalz zerlassen. Eigelb und den Sud in eine Schüssel oder einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Nach und nach das Butterschmalz tröpfchenweise hinzufügen und immer weiter rühren, bis eine homogene Soße entsteht. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft und Weißwein sowie Salz und Pfeffer würzen.

## Zutaten für den Wildkräutersalat:

- 200 g Wildkräutersalat
- 400 g Erdbeeren
- 2 TL Waldhonig
- 80 ml Olivenöl
- 1 Spritzer Zitronensaft

- Salz
- Pfeffer

Den Salat und die Erdbeeren waschen. Den Blattkranz der Früchte abtrennen. Erdbeeren halbieren oder vierteln. Die Hälfte fein pürieren.

Für die Salatsoße Erdbeerpüree, Honig, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in ein sauberes Schraubglas füllen, das Glas zuschrauben und gut schütteln.

Den Salat auf Schälchen verteilen. Die Erdbeerstückchen dazugeben und mit dem Dressing beträufeln.

#### Anrichten und servieren:

- 1 Handvoll essbare Blüten

Den Salat mit essbaren Blüten überstreuen.

Die Nudeln auf Teller verteilen. Weiße und grüne Spargelstangen auflegen, darüber die Sauce hollandaise geben. Direkt servieren.

Sendung/Quelle: Wie lecker ist das denn?!

Sendetermin: 27.04.2025

Koch/Köchin: Bea Kaemena

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)