

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juni 2026** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Wilma Hüsch

Spaghetti al limone mit gegrilltem grünen Spargel und Panko-Bröseln

Zutaten für zwei Personen

Für die Spaghetti:
 2 Eier, Größe M
 200 g Mehl, Type 00
 ½ EL Semola
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten, bis er geschmeidig und elastisch ist. Sollte der Teig zu fest sein, etwas Wasser tröpfchenweise hinzufügen.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig dünn ausrollen und mithilfe einer Nudelmaschine zu Spaghetti verarbeiten. Bei Bedarf leicht mit Semola bestäuben, damit der Teig nicht klebt.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser etwa 4–5 Minuten garen.

Für die Zitronen-Sauce:
 2 Amalfi-Zitronen, Saft & Abrieb
 50 g Parmesan
 120 g Butter
 100 ml Sahne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronen heiß abwaschen und nur die gelbe Schale fein abreiben. Eine Zitrone auspressen und den Saft mit dem Abrieb vermengen. Butter in einer großen Pfanne bei niedriger Hitze schmelzen. Zitronensaft und Zitronenabrieb hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten sanft ziehen lassen – die Sauce sollte dabei nicht kochen. Anschließend die Sahne einrühren. Parmesan fein reiben, dazugeben und unter Rühren in der Sauce schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Spaghetti direkt in die Sauce geben und gut vermengen. Bei Bedarf etwas Nudelkochwasser hinzufügen, bis eine cremige, sämige Konsistenz entsteht. Kurz ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Für den gegrillten grünen Spargel:
 200 g grüner Spargel
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb
 1,5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. In einer Grillpfanne das Olivenöl erhitzen und den Spargel darin bei mittlerer Hitze rundum etwa 8–10 Minuten anbraten, bis er bissfest und leicht gebräunt ist. Mit grobem Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft beträufeln und nach Belieben mit Zitronenabrieb bestreuen.

Für die Panko-Brösel:
 1 Zitrone, Abrieb
 1 EL Butter
 3 EL Panko
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Panko hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren goldbraun und knusprig rösten. Zitronenabrieb unterheben und kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brösel bis zum Servieren beiseitestellen und über die fertigen Spaghetti streuen.

Für die Garnitur:
 25 g Parmesan

Parmesan hobeln und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.