

Hier und heute



Zitronen-Spaghetti mit Ofen-Spitzpaprika

Leichtes Sommergericht: Koch Olaf Baumeister serviert Zitronen-Spaghetti mit aromatisch gerösteter Spitzpaprika.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für vier Personen

Zutaten für die Spaghetti

- 600 g Spaghetti
- Salz
- Spritzer Olivenöl

Zutaten für das Zitronenpesto

- 2 Bio-Zitronen
- 2 EL kaltgepresstes Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 Prise Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser mit einem Spritzer Olivenöl bissfest garen und abgießen.

Die Haut der Zitronen vorsichtig herunterschälen. Das Weiße unter der Schale sollte an der Zitrone verbleiben, da es bitter schmeckt. Die Schale in ein wenig kochendem Wasser dreimal kurz kochen. Dabei jedes Mal frisches Wasser verwenden, da die Schale sonst zu bitter bleibt. So werden die Bitterstoffe aus der Schale entfernt.

Den Saft der Zitronen zusammen mit der Schale in einem Topf auf 1/3 einkochen. Zusammen mit Olivenöl, einer Prise Zucker und Butter mit dem Pürierstab fein mixen.

Das fertige Zitronenpesto zusammen mit den Spaghetti in einer Pfanne schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für die Ofen-Spitzpaprika

- 8 Spitzpaprika
- 1 TL grobe Meersalzflocken
- 1 Knoblauchzehe
- Je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Spitzpaprika halbieren, vom Kerngehäuse befreien und mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen. Mit dem Olivenöl beträufeln und Thymian- und Rosmarinzwige dazugeben. Alles mit dem Meersalz und dem schwarzen Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe andrücken und dazulegen. Im Backofen bei 220 Grad 15 Minuten bei Oberhitze garen, bis die Haut dunkelbraun wird und Blasen wirft. Wenn man die Haut abziehen möchte, kann man die Paprika mit einem Tuch 5 Minuten abdecken. Dann löst sich die Haut dann ganz leicht ab.

Hier und heute

Die Paprika grob zerteilen und auf den Zitronen-Spaghetti anrichten.