

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Spaghetti mit Orangen-Basilikum-Sauce

Zutaten für 4 Personen:	5 EL Rotweinessig
4 Orangen	250 g Süßrahmbutter
3 Schalotten	600 g Spaghetti
1 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Von einer Orange die Schale abreiben.

Von dieser und einer weiteren Orange den Saft auspressen und beiseite stellen. Die restlichen Orangen so großzügig schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Aus den beiden geschälten Orangen mit einem scharfen Messer die Filets herauslösen und diese klein schneiden.

Die Schalotten schälen und fein hacken.

Die Basilikum Blätter waschen, trockentupfen und fein hacken-

Die Schalotten in etwas Butter glasig dünsten, mit dem Rotweinessig ablöschen und einmal aufkochen lassen. Orangensaft und -schale dazugeben.

Basilikum unterrühren und die Sauce Sirupartig eindicken lassen.

In einem kleinen Topf 1 EL von der Butter erhitzen und die Orangenfilets paar Minuten unter mehrmaligem Rühren andünsten, unter die Schalotten-Orangensauce mischen und jetzt Löffelweise (ohne zu kochen) die Butter unterrühren sodass eine Creme entsteht. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen und anschließend abgießen. In eine Schüssel geben, die Orangen-Schalottencreme unterheben, das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten und mit Basilikumblättern bestreuen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer