



## *Rezeptkarte*

# Linguine mit Beurre blanc und Caviar Crunch

# Linguine mit Beurre blanc und Caviar Crunch

## Zutaten (4 Personen):

500 g Pasta (Linguine oder Spaghetti), 25 g Caviar Crunch;  
Beurre blanc: 60 g Schalotten in feine Würfel, 100 ml Noilly  
Prat, 200 ml Weißwein trocken, 200 ml Sahne, 200 g Butter, 1-2  
TL weißer Balsamessig, Salz, Pfeffer weiß, Prise Zucker;  
Garnitur: Schnittlauch oder Kerbel, Blattgold (optional);

## Zubereitung (ca. 30 Minuten):

Für die Beurre blanc die Schalottenwürfel in 30 g Butter farblos anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, aufkochen und auf circa  $\frac{1}{4}$  der Flüssigkeitsmenge reduzieren. Die Sahne dazu gießen und für 6-8 Minuten köcheln lassen. Die Soße mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die restlichen 170 g Butter dazugeben und mit dem Stabmixer emulgieren. Mit Salz, weißem Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Balsamessig herzhaft abschmecken.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen und im Sieb kurz abtropfen lassen. Die Pasta mit etwas Butter oder Beurre Blanc im Kochtopf vermengen und sofort in tiefen Tellern anrichten. Mit der geschäumten Beurre blanc begießen und den Caviar Crunch darüber streuen.

Beliebig mit Schnittlauch oder Kerbel garnieren und optional mit Blattgold veredeln.

## Hinweis:

Ein schnelles und unkompliziertes Essen mit wenigen Zutaten und Handgriffen. Dabei trotzdem elegant und festlich!