

Kochrezept für die besten Spaghetti al limone

Hans Gerlach

Das Konzept italienische Nudeln mit sommerlichen Zitronenaromen zu vermählen ist genial. Nur geht es leider oft schief: entweder ist die Pasta zu trocken, zu sauer, oder sie schmeckt nicht nach Zitronen. Manche geben sogar Sahne in die Zitronensauce - kurz: Wie bei allen einfachen Dingen im Leben entscheiden viele vermeintlich unwichtige Kleinigkeiten über Genuss oder Stuss. Die besten Spaghetti, die ich bisher für dieses Rezept verwendet habe, sind aus Kamutweizen. Sie schmecken nach ein bisschen mehr als normale Spaghetti. Es gibt welche im Bioladen oder online, die besten stammen von einem Produzenten namens [Felicetti](#). Die Zitrone muss schon durch die Schale duften und sie muss saftig sein - zur Zeit gibt es Spitzen-Zitronen aus Sizilien und Amalfi. Aber irgendeine gute Zitronensorte findet sich immer.

Auch die Brühe ist ganz entscheidend, schön wäre eine selbst gekochte Version, intensiv und voll von Umami. Mir persönlich gefällt hier die Variante mit Hühnerbrühe besser, aber mit einer kräftigen Gemüsebrühe geht es genauso. Der Witz ist, den Zitronensaft eine Weile mit der Brühe zu kochen, das mildert die harte Säure. Die Schale dagegen kommt zum Schluss dazu, so bleibt ihr Duft erhalten. Solo wäre die Zitrone zu brachial, alle anderen Zutaten liefern der Diva einen cremig-harmonischen Hintergrund, auf dem sich ihre Frische und ihr Duft erst voll entfalten können.

Spaghetti mit Zitronensauce

Meistgelesen diese Woche:

Für 4 Personen:
500 g Spaghetti
1 erstklassige Bio-Zitrone
500 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
2 Eier
80 g Parmesan
1 Bund Petersilie
2 EL kalte Butter

Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen. Gleichzeitig die Schale einer saftigen Bio-Zitrone fein abreiben. Den Saft auspressen und mit 450 ml Hühner- oder Gemüsebrühe um die Hälfte einkochen. Parmesan reiben, mit restlicher Brühe und 2 Eiern verquirlen. Die Blättchen von 1 Bund Petersilie zupfen und hacken. Mit 2 EL Butter und der Zitronenschale unter die eingekochte Brühe rühren. Spaghetti abgiessen, kurz abtropfen und dann gleich mit Brühe und Parmesan-Eier-Mischung vermengen, bis alle Nudeln von einer cremigen Emulsion überzogen sind. Sofort servieren.

Grüne Mandel-Variante:

Wer vergangene Woche mit uns [grüne Mandeln eingelegt hat](#), kann die jetzt bestens verwenden um die Zitronenspaghetti noch weiter zu verfeinern: 2 EL von der Einlegefälligkeit zusammen mit der Hühnerbrühe einkochen. 12 eingelegte Mandeln dünn schneiden, über die fertigen Nudeln streuen.