



Zitronen-Linguine mit Polpette di Pollo

Dies ist ein gradliniges, italienisches Gericht, das durch feinste Zutaten überzeugt. Die Pasta wird getragen von Zitrusaromen, nussigen Oliven und mild-fruchtigen Kapern. Der Räucher-geschmack vom Bruder des Mozzarella, dem „Scamorza“, macht das Gericht zu etwas Besonderem. Der Sugo ist raffiniert gewürzt, die niedlichen Kirschtomaten liefern ein schlichtes und erfrischendes Topping.

Die Zitronen-Linguine

Die Zitronen heiß abwaschen. Schale von einer Zitrone dünn abschälen, ohne das bittere Weiße. Butter aufschäumen, beiseite ziehen, leicht salzen, Zitronenschale einlegen, ziehen lassen. Von der zweiten Zitrone die Schale abreiben und für später aufbewahren. Die Fruchtsegmente der Zitronen heraustrennen (filieren). Nebeneinander auf eine leicht gefettete, feuerfeste Platte legen und mit etwas Puderzucker berieseln. Bei 120 °C halb trocknen, damit der Geschmack intensiver wird. Das dauert ca. 30 Minuten. Dabei die Ofentür leicht geöffnet lassen. Wer möchte, bestreicht die Filets dann mit einem Hauch Olivenöl und bräunt sie leicht mithilfe eines Bunsenbrenners.



Tomaten mit dem Rispen-Ansatz überbrühen, nach 30 Sekunden abschrecken. So häuten, dass der Ansatz stehen bleibt. Dazu um den Ansatz herum vorsichtig mit der Messerspitze einritzen, so dass die Tomatenhaut abgetrennt wird. Tomaten vor dem Servieren in etwas Olivenöl Temperatur und Glanz nehmen lassen. Mit einer kleinen Prise Chilisalز bestreuen.

Die Schale der gelben Zucchini mit dem Sparschäler abschälen. Den Rest für eine Weiterverwendung, z. B. für ein Süppchen aufbewahren. Die „Zoodles“ ganz kurz mit kochendem Wasser überbrühen, sofort abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Zitronenschale aus der Butter entfernen. Butter erhitzen. Zitronensaft nach Geschmack und reichlich Zitronenzesten sowie die fein gehackte Salz-

Zitrone hinzufügen. Zoodles einlegen. Die Linguine bis kurz vor al dente garen. Tropfnass in den Topf mit den Zoodles geben. Kapern und Oliven unterheben. Auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Großzügig Scamorza darüber hobeln.

Tipp: Polpette und Sugo können gut vorbereitet werden. In größerer Menge erhält man einen kostbaren Vorrat, der sich sogar einfrieren lässt. So sind die Linguine schnell auf dem Tisch!

Der Sugo

Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen, nach 1 Minuten kalt abschrecken. Haut abziehen, Tomatenfleisch stückig schneiden. Das Tomateninnere auf ein Sieb geben und durchdrücken. Die Tomatenflüssigkeit weiterverwenden, sie verleiht dem Sugo eine äußerst tomatige Fruchtnote.

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Möhren und Sellerie in sehr feine Würfel schneiden. Möglichst auf den Blitzhacker verzichten. Der Zeiteinsatz lohnt sich, denn kleinen Würfelchen ergeben im

Sugo einen hinreißenden Biss. Möhren und Sellerie im Olivenöl anschwitzen. Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen. In der Mitte etwas Topfboden frei machen, Tomatenmark und Zucker darin karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Tomatenstücke, Tomatenflüssigkeit und passierte Tomaten hinzufügen. Lorbeerblätter grob zerpflücken. Lorbeer, Wacholderbeeren, Nelken, Sternanis, einige Streifen Zitronenschale (nur das Gelbe) und einige Scheiben Ingwer in einen Papier-Teefilter geben, in das Sugo einlegen. Alles 30 Minuten mit leicht geöffneten Topfdeckel köcheln lassen. Beiseite ziehen, weitere 30 Minuten durchziehen lassen. Gewürzsäckchen entfernen. Der Sugo noch einmal aufkochen, dabei mit etwas in Wasser gelöster Stärke binden. So wird er sämiger. Nochmals abschmecken. Der Sugo sollte etwas abgekühlt mit den Bällchen serviert werden.

Die Zitronen-Linguine auf einem tiefen Teller anrichten. Die Polpette auf Sugo betten und separat dazu reichen.

Zutaten

Für 2 Portionen

Die Zitronen-Linguine

Menge	Zutat
150 g	Linguine
2 mittelgroße	gelbe Zucchini
2 EL	Kapern in Olivenöl (z. B. von „La Nicchia“)
4 EL	Taggiasca-Oliven (milde Oliven aus Ligurien)
12	Kirschtomaten (am Strunk)
2 EL	mildes Olivenöl
1	Scamorza affumicata (Art geräucherter Mozzarella)
2 EL	Butter
2	Bio-Zitronen
¼	Salz-Zitrone (selbst eingesalzen oder orientalischer Lebensmittelhändler)
Etwas	Puderzucker
	Salz, Pfeffer, Chilisalz

Zutaten

Ergibt 12 bis 14 Stück

Die Polpette

Menge	Zutat
400 g	Hähnchenbrust (Bio-Qualität)
300 g	rohe Bratwurst (fein)
200 g	braune Linsen (vorgegart)
2 mittelgroße	Schalotten
2 junge	Knoblauchzehen
2 bis 3 EL	Olivenöl
2	Eier
1 Daumen großes Stück	Ingwer
1	rote Chilischote
3 EL	Pistazien (geröstet, grob gehackt)
Reichlich	frische Kräuter (z. B. Petersilie, Basilikum, Liebstöckel, Minze) fein gehackt
2 bis 3	Sardellen (in Olivenöl), fein gehackt
2 bis 3 EL	Sojasauce
2 3bis EL	Teriyaki-Sauce
1	Bio-Zitrone
2 Stangen	Zitronengras (das helle Innere feinst gehackt)
1 EL	Dijon-Senf
	Salz, Pfeffer

Zutaten

4 bis 6 Portionen

Der Sugo

Menge	Zutat
1 kg	vollreife Tomaten (oder Datteltomaten aus der Dose)
2 bis 3 mitteldicke	Möhren
1 Stück (ca. 100 g)	Knollensellerie (möglichst junger)
2	Zwiebeln
3 bis 4	junge Knoblauchzehen
6 bis 8 EL	Olivenöl
2 EL	Zucker (besser Puderzucker)
2 EL	Tomatenmark
100 ml	trockener Riesling
1 Tasse	Tomaten (passiert, Dose)
2	frische Lorbeerblätter
8	Wacholderbeeren (angedrückt)
2 bis 4	Nelken
1	Sternanis
1	Bio-Zitrone
	Salz, Pfeffer