

Nudeln mit Zitrone, Schinken und schwarzen Oliven »Le Procope«

620

Typ: Pasta

Quelle: Patricia Wells, Bistro Küche, S. 80

Bemerkungen: Pates aux citron, jambon et olives noires Le Procope

Dies ist eines meiner Lieblingsgerichte, und es gelingt jedesmal anders, weil ich von dem einen etwas mehr dazutue, von dem anderen etwas weglasse, je nachdem, was ich gerade an Zutaten zur Hand habe. Inspiriert hat mich dazu das Gericht, das ich an einem Augustabend im »Le Procope« probierte, einer Pariser Brasserie, die sich selbst als das älteste Café-Bistro der Welt bezeichnet (und dort war es leider nicht sehr gelungen). Die Zusammenstellung ist raffiniert: Zitronensaft und geriebene Zitronenschale, Fadennudeln, Olivenöl, schwarze Oliven und dünne Schinkenstreifen. Zum Schluß gebe ich noch viel frischen Thymian und grob gemahlene schwarzen Pfeffer darüber. Als ich das Rezept zum ersten Mal ausprobierte, war ich gerade von einer Reise ins Loiretal zurückgekommen und hatte noch eine Flasche Vouvray sec im Kühlschrank. Schon bevor ich den ersten Schluck davon zum Essen trank, wußte ich, daß er wunderbar dazu passen würde. So war es dann auch!

Zutaten: Für 6-8 Personen:

4 EL frisch gepreßter Zitronensaft
Salz
1/8 L bestes kaltgepreßtes Olivenöl
8 Scheiben (etwa 250 g) gekochter Schinken, in dünne Streifen geschnitten
100 g schwarze Oliven in Öl, vorzugsweise aus Nyons, entsteint
2 TL Thymian, gehackt
geriebene Schale von 2 Zitronen
grob gemahlener schwarzer Pfeffer
500 g Fadennudeln wie Engelshaar oder capelli d'angeli

Rezept: Den Zitronensaft in eine kleine Schüssel gießen und leicht salzen. Das Öl mit einer Gabel unterrühren und das Dressing beiseite stellen. Schinkenstreifen, Oliven, Thymian und Zitronenschale in eine große Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. Kurz vor dem Servieren in einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Wenn es sprudelt, Salz und Nudeln hineingeben und so lange kochen, bis sie gerade weich sind. Wasser durch ein Sieb abgießen. Die Nudeln in die Schüssel geben, das Dressing darübergießen und alles gut miteinander vermischen. Auf jedem Teller eine Portion Nudeln anrichten, Schinken und Oliven dabei gleichmäßig verteilen. Grob gemahlene schwarzen Pfeffer darüberstreuen und servieren.