



ZUBEREITUNG

In einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett die Fenchelsaat bei mittlerer Temperatur rösten, bis sie duftet. Danach im Mörser fein mahlen und beiseitestellen. Zitronenschale abreiben, Zitronen halbieren und auspressen. Die Schalotten abziehen, halbieren und in sehr feine Würfel schneiden. Den Parmesan fein reiben und die Pistazienkerne grob zerdrücken.

In einem großen Topf sehr viel Wasser zum Kochen bringen und mit 1 EL Salz salzen. In der großen Pfanne Butter zerlassen und darin die Schalottenwürfel andünsten. Die Pasta nach Anleitung im Topf al dente kochen und durch den Seiher abgießen. Zum Ende der Kochzeit hin eine Tasse Pastawasser abnehmen und in die Pfanne geben. Zitronensaft und -abrieb sowie 2/3 des geriebenen Parmesans hineingeben, umrühren und mit Salz, schwarzem Pfeffer, Fenchelsaat und Chiliflocken würzen und abschmecken. Alles gut verrühren und 3 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce cremig wird. Nun die abgossene Pasta in die Pfanne geben und alles gut durchschwenken, sodass sich die Pasta komplett mit der Sauce verbindet.

Die Pasta auf tiefen Tellern anrichten, mit restlichem Parmesan, Pistazien und Oreganoblättchen bestreuen und servieren.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

500 g frische, lange Pasta, z. B. Linguine oder Tagliatelle
3 Bio-Zitronen
2 Schalotten
100 g Butter
1 EL + ½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
1 EL Fenchelsaat
1 TL Chiliflocken
150 g Parmesan
4 EL Pistazien, geröstet und gesalzen
2 Zweige frischer Oregano

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Feinreibe, Zitruspresse, großer Topf, Seiher, große Pfanne, Mörser