

Grapefruit – Pasta mit knusprigem Coppa

Zutaten für 4 Personen

2	rosa Grapefruits
400 g	Linguine
Salz, Pfeffer	
10 Sch.	Coppa, dünn geschnitten
Öl	
300 ml	Schlagsahne
4 Stiele	Basilikum
3	Eigelb

Zubereitung

- Grapefruits sehr heiß waschen und trocknen.
- Die Schale von 1 ½ Grapefruits abreiben und dann die Früchte so schälen, dass das Weiße völlig entfernt wird.
- Zwischen den Trennwänden die Filets herausschneiden, den Saft auffangen, die Trennwände gut ausdrücken und dabei ebenfalls den Saft auffangen.
- 60 ml Saft abmessen.

- Den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.

- Die Linguine in reichlich Salzwasser bissfest garen.

- Den Coppa zerrupfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit etwas Öl beträufeln und im Backofen knusprig bräunen lassen. (Achtung! Das geht sehr schnell)

- Sahne in einem Topf mit 2 Stielen Basilikum langsam aufkochen lassen.
- Nach und nach den Grapefruitsaft angießen und die abgeriebene Schale zugeben.
- Basilikum herausnehmen und die Sahne würzen.

- Eigelb verquirlen, mit etwas heißer Sahne an temperieren und verrühren.
- Die Ei – Mischung in die restliche Sahne rühren.
- Nicht mehr kochen lassen.

- Heiße, gut abgetropfte Pasta mit der Sauce und den Grapefruitfilets vermengen.

- Anrichten und mit dem Coppa und den restlichen Basilikumblättern bestreut servieren.