

Lachs-Filet auf schwarzen Bandnudeln mit Limonen-Sabayon

Für 2 Personen

2 Lachsfilets a 200 g	250 g schwarze Tagliatelle	0,25 Salatgurke
2 Limetten	2 EL Butter	3 Eier
3 Zweige Zitronenthymian	1 EL Pfefferbeeren, rot	50 ml Weißwein, trocken
Salz	Pfeffer, weißer	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Esslöffel Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und den Schaum abschöpfen. Etwas Limettenschale abreiben und zur Seite stellen. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und mit ein paar Tropfen Limettensaft beträufeln. Anschließend mit der geklärten Butter bestreichen und mit Salz würzen. Den Lachs in eine Auflaufform geben und zwei Zitronenthymianzweige auf den Lachs legen. Die Auflaufform mit Klarsichtfolie abdecken und 25 Minuten im Backofen garen. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Bandnudeln darin gar kochen. Die Gurke schälen, vierteln, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Den restlichen Zitronenthymian fein hacken. Zwei Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb und ein ganzes Ei vermengen. Den Limettenabrieb mit dem Weißwein und dem Thymian dazugeben und mit Salz würzen. Wasser in einem Topf erhitzen und die Schüssel mit dem Ei aufsetzen. Die Masse auf dem Wasserbad schaumig schlagen Die Nudeln auf einen Teller geben, die Lachsfilets darauf legen und mit der Zabaione garnieren. Mit den Gurkenwürfeln und den Pfefferbeeren dekorieren.

Heike von Au am 18. März 2010