

Selbstgemachte Lachs-Spätzle mit Riesen-Garnelen

Für 2 Personen

100 g Räucherlachs	4 Riesen-Garnelen, küchenfertig	150 g Kirschtomaten
75 g Rucola	1 Zitrone	225 g Mehl
2 Eier	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund glatte Petersilie
50 g Parmesan	4 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Für den Spätzleteig die Eier, zwei Esslöffel Olivenöl, einen Esslöffel Salz und 165 Milliliter Wasser verrühren. Das Mehl hinzugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verrühren. Die Tomaten waschen, halbieren und mit dem restlichen Öl in einer Pfanne anbraten, bis sie an der Schnittstelle leicht gebräunt sind. Die Garnelen von der Schale, dem Kopf und dem Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Den Spätzleteig durch eine Spätzlepresse drücken und in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, diese in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Spätzle zu den Tomaten in die Pfanne geben und mit andünsten. Den Rucola waschen und trocken schleudern und etwas von dem Salat in die Pfanne geben. Das Ganze mit Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Etwas Basilikum und Petersilie zupfen und klein hacken. Den Zitronensaft und die Kräuter zu den Spätzle geben. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Die andere Zitronenhälfte vierteln, den Lachs klein schneiden und ebenfalls zu den Spätzle geben. Parmesan reiben. Die Zitronen-Lachs-Spätzle auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Rucola und dem Parmesan garnieren und servieren.

Sandra Eckstein am 13. Dezember 2010