

Lachs auf Bandnudeln mit Mascarpone

Für zwei Personen

150 g Lachs, ohne Haut	3 Stangen Porree	2 Knoblauchzehen
100 g Weizenmehl 405	50 g Mehl, Typ 00	50 g Hartweizengrieß
1 Ei	100 g Parmesan	250 g Mascarpone
2 EL Olivenöl	lauwarmes Wasser	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Die beiden Mehlsorten und den Hartweizengrieß vermengen. Das Ei, einen Esslöffel Olivenöl, etwas Salz und das lauwarme Wasser dazugeben. Den Teig vermengen und kalt stellen. Den Lachs waschen trocken tupfen und klein schneiden. Den Porree von der äußeren Haut befreien und in Ringe schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin anbraten. Den Porree dazugeben. Anschließend die Mascarpone dazugeben. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Nudelmaschine zu Tagliatellen auswalzen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin gar kochen. Etwas Nudelwasser zu der Lachssoße geben. Den Parmesankäse reiben. Die Tagliatelle auf einem Teller anrichten und die Lachssoße dazugeben. Mit dem Parmesan garnieren und servieren.

Petra Meloni am 12. März 2012