

Bandnudeln, Rucola-Pesto, Lachs an Sahne-Paprika-Soße

Für zwei Personen

200 g Bandnudeln, grün	200 g geräucherter Lachs	175 g Rucola
2 Paprika	1 Bund Basilikum	1 Bund Schnittlauch
60 g Pinienkerne	100 g Parmesan	20 g Butter
150 g Butterschmalz	150 ml Sahne	50 ml Rinderfond
100 ml Olivenöl	Speisestärke	Chilipulver
Salz, Pfeffer		

Die Bandnudeln in einen Topf mit reichlich Salzwasser gar kochen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Basilikum, die Pinienkerne, den Knoblauch, das Olivenöl, das Salz, den Pfeffer und das Chilipulver in einen Zerkleinerer geben und mixen. Den Parmesan klein reiben und unter das Pesto mengen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Paprika waschen, klein schneiden. Die Paprika in die Pfanne geben, kurz anbraten und mit dem Rinderfond ablöschen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Paprikamasse andicken. Danach die Sahne hinzufügen und alles zusammen aufkochen lassen. Den Lachs in feine Scheiben schneiden und aufrollen. Die Bandnudeln mit dem Pesto, der Paprika-Sahne-Soße und den Lachsrollchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Sabrina Alwang am 29. März 2012