

Basilikum-Nudeln mit Lauch-Julienne und Räucher-Lachs

Für zwei Personen

50 g mild ger. Lachsfilet	1 Stange Lauch	2 Schalotten
50 g Blattspinat	1 Bund Basilikum	2 Eier
85 g Mehl	80 g Crème-double	50 ml Weißwein
50 ml französischer Wermut	160 ml Geflügelfond	Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Für den Nudelteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Basilikumblätter zupfen, mit dem Spinat, den Eiern, Salz und Olivenöl pürieren und durch ein Sieb passieren. Nun die Basilikum-Ei-Masse zu dem Mehl geben und das Ganze zu einem festen Teig verkneten. Die Blätter auffangen. Den Teig mehrmals durch die Nudelmaschine geben, bis er glatt ist. Anschließend den Teig in feine Streifen schneiden und kurz trocknen lassen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Mit Wermut, Weißwein und dem Geflügelfond auffüllen und einkochen lassen. Die Crème double zugeben und sämig einkochen lassen. Die Basilikum- und Spinatblätter zufügen und pürieren. Den Lauch in feine Julienne und den Lachs in mittelgroße Streifen schneiden. Die Lauchjulienne blanchieren und kalt abschrecken. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Nudeln darin garkochen. Anschließend abgießen, zurück in den Topf geben und mit etwas Olivenöl und den Lauchjulienne mischen. Die Nudeln auf Tellern anrichten, mit der Basilikumsoße übergießen, mit dem Lachs garnieren und servieren.

Patrick Strubich am 11. Juni 2012