

Bandnudeln mit Lachs und grünem Spargel

Für zwei Personen

100 g Lachsfilet	200 g Bandnudeln	100 g Kirschtomaten
400 g grüner Spargel	1 Zitrone	2 Zweige Dill
2 EL dunkler Sesam	2 EL Senfkörner	250 ml Sahne
Butter, Olivenöl	Puderzucker	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen. Den Spargel waschen und von den Enden befreien. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, den Puderzucker karamellisieren und den Spargel und die Kirschtomaten dazugeben. Das Ganze mit der Sahne aufgießen, einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Etwas von dem Dill klein schneiden. Zuerst den Sesam und anschließend die Senfkörner in der Pfanne anrösten. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel mit etwas Zitronensaft würzen und zu einem Teil in dem Dill, zu einem Teil in dem Sesam und zu einem Teil in den Senfkörnern wenden. Die verschiedenen Lachswürfel auf ein Backblech geben und im Ofen garen. Den restlichen Dill klein schneiden und unter die Nudeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln, das Gemüse und den Lachs auf dem Teller anrichten und servieren.

Christian Harzheim am 28. Juni 2012