

Lachs mit schwarzen Nudeln und Chinakohl-Salat

Für zwei Personen

250 g Lachs	100 g Nordseekrabben	100 g schwarze Bandnudeln
1 Chinakohl	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel, klein
1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Dill	1 Zweig Basilikum
1 Zweig Schnittlauch	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Salbei
50 g Butter	100 g saure Sahne	100 g Crème-fraîche
100 g Joghurt, 3,5 %	1 EL Essig	1 EL Sonnenblumenöl
1 TL gelbes Curry	Zucker, Salz, Pfeffer	

Die Nudeln in reichlich Salzwasser gar kochen. Den Chinakohl waschen und klein schneiden. Aus der sauren Sahne, der Crème-fraîche, dem Joghurt und dem Currypulver ein Dressing rühren. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Zwiebel zu dem Dressing geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Chinakohl mit dem Dressing marinieren. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Basilikum, den Schnittlauch, den Rosmarin, den Dill und die Petersilie klein schneiden und in die Butter geben. Den Lachs in der Kräuterbutter anbraten. Die Nordseekrabben zu der Soße geben. Die schwarzen Nudeln mit der Lachssoße auf einem Teller anrichten. Den Chinakohlsalat dazugeben und servieren.

Elke Oetting am 27. September 2012