

Gratinierter Lachs mit Nudeln und Tomaten-Schaum

Für zwei Personen

2 Lachsfilets	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
2 Tomaten	1 Zucchini	1 Schalotte
50 g schwarze Oliven	1 Limette	5 Zweige Thymian
50 g geriebener Parmesan	100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß
50 g Butter	30 g Crème-fraîche	125 ml Sahne
300 ml Tomatensaft	25 ml Weißwein	120 ml Wasser
200 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Oberhitze vorheizen. Für die Gratiniermasse die Paprika waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, kurz in heißes Wasser tauchen, die Haut abziehen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und mit den Oliven in kleine Würfel schneiden. Den Parmesan reiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika und die Zucchini darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten, die Oliven und etwas Parmesan untermischen und warm halten. Ausreichend Wasser in einem Topf aufsetzen und zum Kochen bringen. Für die Nudeln das Mehl mit dem Hartweizengrieß und dem Wasser zu einem Teig verkneten. Durch die Nudelmaschine geschmeidig formen, in Klarsichtfolie wickeln und zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig erneut kneten und so häufig durch die Nudelmaschine ziehen, bis er die geeignete Dicke erreicht hat. Gegebenenfalls noch Mehl dazugeben, damit der Teig nicht klebt. Die fertigen Bandnudeln in dem kochenden Wasser mit Salz circa drei Minuten kochen. Nach dem Kochen die Nudeln abgießen und in einer Pfanne mit etwas Butter und Thymian schwenken. Die Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer hohen Pfanne mit heißem Olivenöl andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, den Tomatensaft dazu gießen und fast vollständig einkochen lassen. Die Sahne dazugeben und aufkochen. Die Flüssigkeit mit der kalten Butter und der Crème-fraîche mit dem Stabmixer schaumig mixen. Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen, mit Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Den Lachs auf ein Backblech legen und mit der Gratiniermasse bedecken. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa fünf Minuten gratinieren. Die Nudeln auf einem Teller mittig anrichten, ein Stück gratinierten Lachs darauf legen, mit dem Tomatenschaum garnieren und servieren.

Andreas Arenz am 22. Mai 2013