

## Bandnudeln mit Thunfisch und Weißwein-Soße

### Für zwei Personen

2 Thunfischsteaks	50 g Parmesan	100 g Mehl
50 g Rucola	5 Cocktailtomaten	1 Zwiebel
1 unbehandelte Zitrone	1 Ei	200 ml Sahne
100 ml Geflügelfond	125 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
4 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Cocktailtomaten waschen. Ein paar Zesten von der Zitrone reißen. Den Dill zupfen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen, darin zunächst die Zwiebel andünsten und später die Cocktailtomaten hinzugeben. Das Ganze mit dem Weißwein und dem Fond ablöschen, anschließend die Zitronenzesten, Dill und die Sahne hinzufügen. Das Ganze mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Mehl, dem Ei und zwei Esslöffeln Olivenöl einen Nudelteig kneten, anschließend kurz ruhen lassen. Danach den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, kurz antrocknen lassen und in Streifen schneiden. Die frischen Nudeln für ca. vier Minuten in das kochende Salzwasser geben. Den Thunfisch waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen und den Thunfisch darin scharf von beiden Seiten anbraten. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Parmesan reiben, unter die Sauce rühren und kurz einschmelzen lassen. Die Bandnudeln mit dem Thunfisch und der Weißweinsauce auf Tellern anrichten, mit dem Rucola und dem restlichen Dill garnieren und servieren.

Tobias Linke am 02. Oktober 2013