

Selbstgemachte Zitronen-Nudeln mit Lachs-Filet

Für zwei Personen

2 Lachsfilets, à 250 g	100 g Erbsen, TK	1 Zitrone
150 g Zuckerschoten	2 Lauchzwiebeln	3 Eier
200 g Mehl	10 g Butter	200 g Gorgonzola
200 ml Sahne	250 ml Milch	100 g Kresse
1 Muskatnuss	5 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Das Mehl und das Eigelb mit zwei Teelöffeln Olivenöl vermengen und zu einem Nudelteig kneten. Anschließend in den Kühlschrank legen. Eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen. Die Lauchzwiebeln, die Zuckerschoten und die Erbsen waschen. Die Lauchzwiebeln in Ringe und die Zuckerschoten in Scheibchen schneiden. Die Erbsen, Lauchzwiebeln und Zuckerschoten in der Pfanne anbraten. Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Den Lachs von eventuell vorhandenen Gräten befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit der Hautseite in die heiße Pfanne legen. Sobald die Hälfte der Außenseite nicht mehr glasig ist, den Fisch wenden und die Herdplatte ausschalten. Nach drei Minuten zum Warmhalten in den Ofen legen. Wenn das Gemüse gar ist, den Gorgonzola dazugeben und schmelzen lassen. Anschließend mit der Milch und der Sahne aufgießen, kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank holen, durchkneten und durch die Nudelmaschine ziehen. Die Nudeln ins heiße Wasser legen und zum Kochen bringen. Von der gewaschenen Zitrone hauchdünne Scheiben von der Schale abschneiden und diese wiederum in kleine Streifen schneiden. Die Zitrone anschließend halbieren und entsaften. Die Zitronenstreifen und etwas Zitronensaft zu dem Gemüse geben, aber nicht mehr kochen lassen, da es sonst gerinnt. Die Kresse hacken. Die selbstgemachten Zitronennudeln mit dem Lachs auf Tellern anrichten und mit der Sauce und der Kresse garnieren

Lisa Schallenkammer am 13. Januar 2014