

Bandnudeln mit Spargel-Lachs-Ragout

Für zwei Personen

150 g Lachsfilet	250 g grüner Spargel	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	125 g Mehl	125 g Hartweizengrieß
40 g Butter, eiskalt	1 Ei	150 ml Hühnerbrühe
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	

Grieß, Mehl und Ei mithilfe der Knethakens eines Handrührgeräts zu streuselartigen Krümeln verrühren. Nach und nach teelöffelweise kaltes Wasser hinzugeben und weiterkneten, bis Grieß und Mehl gut eingearbeitet sind. Zum Schluss die Streusel mit der Hand zu einem festen Teig verkneten. Diesen nun flach ausrollen, auf ein Backblech geben und mindestens 15 bis 20 Minuten kaltstellen. Nach der Ruhezeit den Teig in kleinen Portionen durch die Nudelmaschine drehen, in Streifen schneiden und in kräftig gesalzenem Wasser je nach Nudeldicke zwei bis drei Minuten kochen. Die Bandnudeln danach abseihen. In einem Topf die Hühnerbrühe erhitzen. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Danach den Spargel in kleine Stücke schneiden und in der Brühe circa fünf Minuten garen. Zum Schluss die Spargelstücke herausnehmen und warm stellen. Die Sahne mit dem Sud zu einer leichten Sauce einkochen. Den Lachs in Scheiben schneiden, salzen und in der Sauce zwei bis drei Minuten garziehen lassen. Den Fisch danach herausnehmen und beiseite stellen. 30 Gramm kalte Butter in kleinen Würfel unter die Sauce schlagen. Eine halbe Zitrone auspressen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen. Die Nudeln in der heißen Butter schwenken und die Spargelstücke untermischen. Die Lachsscheiben in der Sauce erwärmen. Zum Anrichten die Nudeln auf Teller geben, die Lachsscheiben mit der Sauce darauf verteilen und mit Kerbel garnieren.

Michael Heering am 14. Mai 2014