

Lachs mit Fenchel-Gemüse und Orangen-Spaghettini

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets	1 Zitrone	2 TL Orangenabrieb
100 g weiche Butter	Salz	

Für das Fenchelgemüse:

1 große Fenchelknolle	1 Schalotte	3 Orangen
1 EL schwarze Oliven	1 Bund Dill	1 Schuss trockener Riesling
Salz, Pfeffer		

Für die Pasta:

200g Spaghettini	1 Orange	50 g Butter
1 Prise Chilipulver	1 Bund Zitronenthymian	Salz

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Nudelwasser aufsetzen. Etwas Schale von je einer Zitrone und Orange abreiben. Die Butter schmelzen und einen Teil auf einen flachen Teller geben. Das Fischfilet darauf legen, die restliche Butter über den Fisch geben und alle Seiten einpinseln. Salzen, Zitronen- und Orangenabrieb hinzufügen und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teller für 20 Minuten in den Ofen geben (mittlere Schiene). Die Schalotte fein würfeln und den Fenchel in feine Scheiben schneiden (ein Teil des Grüns zur Deko beiseitelegen). Die Orangen filetieren und den Rest der Orangen auspressen. Den Saft beiseite stellen. Die Oliven in feine Ringe schneiden. Die Schalotten mit etwas Olivenöl andünsten und den Fenchel dazugeben. Mit einem Schuss Riesling ablöschen und den Orangensaft zufügen. Den Fenchel in dem Sud bissfest garen, die Orangenfilets und Oliven dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta in kochendem Salzwasser bissfest garen. Eine weitere Orange auspressen und den Saft mit Butter, Chili und Thymian in einer hohen Pfanne kurz aufkochen. Kurz vor dem Servieren die Spaghettini durch die Sauce ziehen. Den Lachs auf den Spaghettini auf einem Teller anrichten. Das Fenchelgemüse daneben geben, den Teller mit dem Fenchelgrün dekorieren und anrichten.

Kathleen Schulze am 18. September 2014