

Lachs mit Weißwein-Käse-Soße und Sepia-Bandnudeln

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

150 g Hartweizengrieß 150 g Mehl 1 Ei
40 g Sepia-Tinte

Für die Sauce:

100 ml trockener Weißwein 100 ml Gemüsefond 150 g Gruyère-Käse
1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 1 rote Chili
100 g Crème-fraîche 1 EL Butter 1 Bund Schnittlauch
Salz Pfeffer

Für den Lachs:

1 Lachsfilet à 300 g 1 rote Chili 1 Zitrone
1 Butter Olivenöl Salz
Pfeffer

Für die Nudeln Mehl und Grieß mischen, das Ei hinein schlagen, eine gute Prise Salz, 1 EL Olivenöl und 20 Gramm Sepia-Tinte hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ein Esslöffel Butter im Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, mit Weißwein ablöschen und Fond angießen. Käse hobeln, mit Crème fraîche einrühren und circa fünf Minuten köcheln lassen.

Nudeln mit der Nudelmaschine ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Das Nudelwasser kräftig salzen und den Rest der Sepia-Tinte hinzugeben. Die Nudeln circa drei Minuten darin kochen. Nach dem Abtropfen mit etwas Olivenöl beträufeln.

Für den Lachs diesen waschen, trockentupfen und in je einen Esslöffel Butter und Olivenöl anbraten. Chilischote halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Chili in die Pfanne geben und den Lachs mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, in feine Röllchen schneiden und in die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce auf den Teller geben und den Lachs in die Mitte setzen. Nudeln als Nest auf dem Lachs anrichten und mit etwas Käse bestreuen.

Melanie Globerger am 24. Februar 2016