

Lachs mit Gemüse-Julienne, Tagliatelle in Prosecco-Soße

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets mit Haut à 200 g 3 EL Olivenöl 1 Prise Meersalz
Pfeffer

Für das Julienne-Gemüse:

1 kleine Zucchini 1 Karotte $\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebel
2 EL Butter 2 EL Zucker Meersalz
Pfeffer

Für die Nudeln:

62,5 g Mehl Type 00 62,5 g Hartweizengrieß 3 Eier
3 EL Mehl

Für die Sauce:

50 ml trockener Wermut 50 ml Prosecco 2 Schalotten
75 ml Fischfond 75 ml Sahne 1 EL Butter
 $\frac{1}{4}$ Bund Petersilie 2 Stiele Basilikum 1 Prise Cayennepfeffer
Olivenöl Meersalz

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Nudeln zwei Eier trennen. Aus Mehl, Hartweizengrieß, einem Ei und zwei Eigelb einen kompakten Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie circa zehn Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf Öl und Butter erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Mit Wermut und Prosecco ablöschen. Fischfond auffüllen und zehn Minuten reduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen, salzen und mit Cayennepfeffer würzen.

Sauce mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit wenig Olivenöl in einem Mörser zu einem Pesto verarbeiten.

Nudelteig halbieren und mit der Nudelmaschine zu Bahnen walzen. Tagliatelle mit einem Aufsatz schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser circa drei Minuten garen.

Für den Fisch das Lachsfilet waschen, trockentupfen und mit etwas Olivenöl bestreichen. Den Lachs salzen, pfeffern und mit der Hautseite nach unten zwei Minuten in einer Pfanne kross anbraten. Filet wenden und mit der Pfanne für circa vier Minuten in den Ofen geben.

Nudeln abgießen und mit wenig Olivenöl beträufeln.

Für das Gemüse die Karotte schälen und zusammen mit Zucchini von den Enden befreien, in feine Julienne schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Etwas Zucker dazugeben, mit dem Gemüse karamellisieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den kross gebratenen Lachs mit Gemüse-Julienne und Tagliatelle in Wermut-Prosecco-Sauce auf Tellern anrichten, mit etwas Pesto und servieren.

Christian Hölker am 04. Juli 2016