

# Lachs mit Gemüse-Spaghetti und Basilikum-Pesto

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

2 Lachsfilets à 180 g      Olivenöl      Salz, Pfeffer

**Für Gemüsespaghetti:**

2 gelbe Zucchini      3 grüne Zucchini      1 lila Rettich  
2 Karotten      2 EL Butter      Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für das Pesto:**

10 Cherrytomaten      1 Bund Basilikum       $\frac{1}{2}$  Bund krause Petersilie  
1 Schalotte      2 Knoblauchzehen      1 Limette (Saft)  
200 ml Olivenöl      Chili

**Für die Garnitur:**

essbare Blüten

**Für den Lachs:**

Den Lachs beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten.

**Für Gemüsespaghetti:**

Zucchini, Rettich und Karotten waschen und trocken tupfen. Karotten und Zucchini schälen. Karotten, Zucchini und Rettich mit Spiralschneider in dünne Spaghetti schneiden. Pfanne mit Öl und Butter erhitzen. Spaghetti in der Pfanne kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Pesto:**

Schalotten und Knoblauchzehen abziehen. Schalotten in kleine Würfel schneiden. Cherrytomaten waschen. Basilikum und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Cherrytomaten, Basilikum, Petersilie, Schalotten und Knoblauchzehen kleinschneiden und mit dem Olivenöl und Chili mischen. Limette halbieren, den Saft auffangen und zum Pesto geben.

**Für die Garnitur:**

Die Spaghetti auf einem Teller anrichten und den Lachs oberhalb mit dem Pesto platzieren. Das Gericht mit essbaren Blüten verzieren, anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 26. Juli 2018