

Zitronen-Lachs mit Zucchini-Nudeln und Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für den Zitronenlachs:

Wildlachsfilet à 250 g	1 Knoblauchzehe	3 Zitronen
3 EL Olivenöl	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Basilikumpesto:

3 Bund Basilikum	2 Knoblauchzehen	40 g Pinienkerne
50 g Parmesan	250 ml Olivenöl	1 TL grobes Salz

Für die Zucchini-Nudeln:

1 Zucchini	Salz
------------	------

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill

Für den Zitronenlachs:

Das Lachsfilet abspülen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronen halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer flachen Schale vermischen und die Lachsscheiben von beiden Seiten ca. 15 Minuten darin marinieren. Anschließend in warmer Butter mit Knoblauch erwärmen.

Für das Basilikumpesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Basilikum abspülen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Basilikumblätter, Salz und Knoblauch in einen Blitzhacker fein zerkleinern. 150 ml Olivenöl nach und nach zugießen und untermischen. Pinienkerne zugeben und fein zerkleinern. Parmesan fein reiben und unterrühren.

Für die Zucchini-Nudeln:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Zucchini waschen, trockentupfen und mit einem Spiralschneider zu feinen 'Spaghetti' schneiden. Die Zucchini spaghetti kurz blanchieren. Zucchini nudeln mit dem Basilikumpesto vermischen.

Für die Garnitur:

Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Über dem Fisch verteilen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Diana Bernt am 29. Januar 2019