

Safran-Nudeln mit Zabaione und Lachs

Für zwei Personen

300 g Lachs, ohne Haut	1 Orange	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Dill	450 g Hartweizenmehl	6 Eier
100 ml Olivenöl	10 g Safran	200 ml Fischfond
200 ml Cidre de Pommes	krause Petersilie	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Lachs waschen, trockentupfen. Den Lachs auf einen Teller legen und mit Salz würzen. In Klarsichtfolie einpacken und im Backofen garen. Den Hartweizenmehl, drei Eier, ein Esslöffel Olivenöl und drei Esslöffel Wasser vermengen. Den Safran dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. In der Nudelmaschine den Teig zu dünnen Platten ausrollen und anschließend zu Tagliatelle verarbeiten. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Nudeln darin al dente kochen. Drei Eigelbe mit dem Cidre, dem Orangensaft, dem Fischfond und Salz und Pfeffer vermengen. Die Masse auf einem Wasserbad aufschlagen. Die Safrannudeln auf einem Teller anrichten. Die Zabaione auf den Nudeln verteilen, den Lachs dazugeben und servieren.

Martin Weiss am 20. August 2013