

# Nudeln mit gebratenem Spargel und Lachs

## Für 4 Personen

200 g Weizenmehl	60 g Hartweizengrieß	2 Eigelb
6 EL Olivenöl	Salz	400 g weißer Spargel
400 g grüner Spargel	1 Tomate	1 Bund Kerbel
600 g Lachsfilet mit Haut	Pfeffer	2 Zweige Thymian
60 g Butter	1 Spritzer Zitronensaft	Zucker

Mehl zusammen mit Grieß, Eigelben, 2 EL Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. (Wenn der Teig zu fest ist, evtl. noch wenig Wasser zugeben.) Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Den weißen Spargel schälen, die harten Enden abschneiden. Grünen Spargel nur am unteren Drittel schälen und die harten Enden abschneiden. Spargelstangen kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und gut abtrocknen. Die Spargelspitzen abschneiden und zur Seite legen. Die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Die Tomate am Stielansatz einritzen, kurz in sehr heißes Wasser tauchen, die Haut abschälen. Dann die Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und die Tomaten fein würfeln. Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in feine Tagliatelle scheiden. Die Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten kochen, dann abgießen. Den Lachs in vier schöne Stücke schneiden. Die Haut ganz leicht mit dem Messer einschneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Lachsstücke nur auf der Hautseite anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian zusammen mit der Butter dazugeben und mit etwas Zitronensaft aromatisieren. Mit einem Löffel immer wieder etwas flüssige Butter aus der Pfanne über die Lachsstücke geben. Den Spargelstücke in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Tomatenwürfel und die Nudeln dazugeben und mit dem Kerbel verfeinern. Die Nudeln zusammen mit den Spargelspitzen auf Teller geben, jeweils ein Lachsfilet darauf setzen, mit etwas von der aromatisierten Butter begießen und servieren.

Karlheinz Hauser 21. Mai 2012