

# Lachsforelle mit Baby-Artischocken und Parmesan-Nudeln

**Für zwei Personen**

**Für die Lachsforelle:**

Lachsforellenfilet à 200 g      Olivenöl      Salz, Pfeffer

**Für die Baby-Artischocken:**

4 Baby Artischocken      1 Zweig Thymian      2 Zehen Knoblauch  
200 ml Weißwein      Olivenöl      2 EL schwarze Oliven in Öl

**Für die Parmesan-Nudeln:**

100 g Mehl      100 g feiner Grieß      1 EL Olivenöl  
6 Eier       $\frac{1}{2}$  Bund Basilikum      1 Muskatnuss  
1 EL Butter      50 g geriebener Parmesan      Salz

**Für die Lachsforelle:**

Die Lachsforelle in schöne Tranchen schneiden und nur auf der Hautseite in etwas Olivenöl langsam glasig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Baby-Artischocken:**

Die Baby-Artischocken putzen, halbieren und in etwas Olivenöl langsam in einer Pfanne anbraten. Knoblauch abziehen und mit einem Messerrücken andrücken. Wenn die Artischocke auf den Schnittflächen Farbe angenommen hat, den Knoblauch und Thymianzweig dazugeben. Anschließend mit Weißwein ablöschen und bissfest schmoren. Oliven dazugeben.

**Für die Parmesan-Nudeln:**

Basilikum abbrausen, trocken wedeln und feinhacken.

5 Eier trennen und das Eigelb auffangen. Für den Nudelteig Mehl, Grieß, Olivenöl und Eigelb in einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten. Etwas Salz und Muskat dazugeben. Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, in eine Klarsichtfolie wickeln und 15 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser für das spätere Kochen der Nudeln aufstellen. Den Nudelteig mehrmals durch eine Nudelmaschine lassen bis er gleichmäßig glatt ist. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Die Nudelbahnen in gleichmäßige Dreiecke schneiden und mit Eigelb bestreichen. Den geriebenen Parmesan darauf verteilen und die Dreiecke einrollen. Die Nudeln ca. 2-4 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen. Aus dem Wasser heben und zu den Artischocken in die Pfanne geben. Das Ganze mit etwas Butter glasieren und mit Basilikum verfeinern.

Gebratene Lachsforelle mit geschmorten Baby-Artischocken und Parmesan-Nudeln in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 30. Juni 2017