

# Spaghetti mit Lachs und grünem Spargel

300 g dünne Spaghetti    300 g geräuch. Lachs    500 g grüner Spargel  
1 unbehandelte Zitrone    1 EL Crème-fraîche

In einer beschichteten Pfanne den Lachs mit der Hautseite nach unten platzieren. Den Fisch ohne Fett ein paar Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Währenddessen den grünen Spargel waschen und mit einem Spargelschäler der Länge nach in dünne Streifen schneiden, bis etwa die halbe Stange geschält ist. Die dünnen Streifen beiseite stellen.

Die restlichen Spargelstangen in feine Stücke schneiden (holzige Enden entfernen) und mit etwas Öl zum Lachs in die Pfanne geben.

Wenn die Lachshaut kross angebraten ist, den Fisch wenden und die Hautschicht abziehen. Zum weiteren Krossbraten neben den Fisch legen.

Sobald die Haut beidseitig knusprig ist auf einem Brettchen zur Seite legen. In kleine Stücke schneiden.

Die Schale der Zitrone über den Spargel reiben. Der Lachs dürfte jetzt so weich sein, dass er zerfällt und mit dem Gemüse gemischt werden kann.

Mit gepresstem Zitronensaft beträufeln und abschmecken.

In der Zwischenzeit die Spaghetti etwa fünf Minuten in sprudelndem Wasser gar kochen und anschließend zu Fisch und Spargel in die Pfanne geben. 1 EL Crème fraîche und etwas Nudelwasser dazugeben, mit Pfeffer würzen und alles gut durchrühren und durchziehen lassen.

Anschließend die dünnen Spargelstreifen zu den Nudeln geben. Auf tiefe Teller verteilen und jede Portion mit den krossen Lachshautstückchen und einem Schuss Olivenöl garnieren.

Jamie Oliver am 22. Mai 2021