

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Lachs

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Pasta, Wermut

500 g	Lachsfilet		Weißer Pfeffer (Mühle)
1	Zitrone, Saft auspressen	1	Bund Schnittlauch
1	Essl. Butter		
			Für Die Sauce
1	Schalotte	4	Weißer Pfefferkörner
1	Lauchstange	1/4	Liter Weißwein, trocken
1/2	Bund Glatte Petersilie	2	dl Sahne
2	Champignons	3	Trockener Wermut
1	Essl. Butter		Zitronensaft
200 g	Köpfe u. Gräten von - Edelfischen		Salz
1	Lorbeerblatt	400 g	Weißer Pfeffer (Mühle) Bandnudeln

Der Geschmack von Wermut harmoniert natürlich auch mit anderem Fisch oder Meeresfrüchten. Der Alkohol verflüchtigt sich während des Kochens. Lachsfilet von restlichen Gräten befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in Zitronensaft marinieren. Schalotte, das Weiße vom Lauch, Petersilie und Champignons putzen, klein schneiden und in der Butter andünsten. Fischabfälle, Lorbeerblatt, Pfefferkörner dazu und mit dem Weißwein und etwas Wasser ablöschen. 15 Min. bei kleiner Flamme kochen, abschäumen. Durch ein Sieb gießen und auf ca. 200 ml einkochen. Anstelle sich diese ganze Arbeit zu machen, kann man auch fertigen Fischfond nehmen. Sahne und Wermut dazu und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Mit Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Die Bandnudeln in Salzwasser kochen.

Lachswürfel etwas trocken tupfen und in Butter anschwemmen, salzen, pfeffern und in die Sauce legen.

Nudeln mit Lachssauce und Schnittlauchröllchen servieren.