

Bandnudeln mit Lachs-Filet und Kräuter-Soße

Für zwei Personen

400 g Lachsfilet	2 Schalotten	4 Tomaten
1 Zitrone	2 Zweige Majoran	2 Zweige Thymian
300 g Hartweizengrieß	200 g Mehl	1 Ei
250 ml Fischfond	200 ml Sahne	250 ml Grauburgunder
Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer	

Aus dem Grieß, Mehl, das Eigelb, einem Schuss Wasser und Olivenöl und etwas Salz einen Teig herstellen. Den Teig solange durch die Nudelmaschine geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Fisch waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Anschließend den Strunk herausschneiden und die Tomaten würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lachswürfel kurz anbraten. Anschließend herausnehmen und beiseite stellen. Die Schalotten in der Lachspfanne andünsten und mit Fischfond und Weißwein ablöschen und reduzieren. Etwas Zitrone reiben und zu der Sauce geben. Majoran und Thymian zupfen, mit der Sahne zu der Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln in Salzwasser gar kochen. Den Fisch und die Tomaten in die Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen. Die Nudeln auf Teller anrichten, die Sauce darüber geben und servieren.

Johanna Labitzke-Fritsch am 06. Mai 2013