

# Lachs-Filet mit Bandnudeln, Spinat, Limetten-Butter

**Für zwei Personen**

**Für das Lachsfilet:**

2 Lachsfilets, mit Haut  
Olivenöl

1 Zitrone  
Salz

1 Zweig Rosmarin  
schwarzer Pfeffer

**Für die Bandnudeln in Spinat:**

125 g Mehl  
4 Eier  
 $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe  
1 TL Pinienkerne  
schwarzer Pfeffer

45 g Weichweizengrieß  
250 g Spinat  
10 g Parmesan  
Olivenöl

2 EL Olivenöl  
 $\frac{1}{2}$  Zwiebel  
100 ml Sahne  
Salz

**Für die Limettenbutter:**

50 g Butter  
1 EL Zucker

2 Limetten

$\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Für die Bandnudeln die Eier trennen. Mehl, Weichweizengrieß, Olivenöl, Eigelb, 25 Milliliter Wasser und etwas Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig in Alufolie verpacken und im Kühlschrank kalt stellen.

Die Lachsfilets waschen, trocken tupfen und von eventuellen Gräten befreien. Die Zitrone der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Den Rosmarinzweig zerkleinern. Schlitzte in das Lachsfilet schneiden und die Zitronenscheiben und den Rosmarin in die Schlitzte stecken. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Lachsfilet auf der Hautseite anbraten. Anschließend den Herd auf mittlere Stufe stellen und den Lachs zehn Minuten in der Pfanne lassen bis er wie gewünscht gegart ist. Die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warmstellen. Für die Limettenbutter die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, den Zucker hinzugeben und mit dem Saft ablöschen. Die Butter aufkochen lassen. Die Petersilie zerhacken und dazugeben.

Den Spinat unter fließendem Wasser gründlich waschen. Größere Blätter kleiner zerrupfen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Wasser in einen Topf geben, salzen und zum Kochen bringen. Den Nudelteig dünn ausrollen, in feine Bandnudeln schneiden und im Topf bissfest kochen. Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin unter Rühren glasig dünsten. Den Spinat und die Pinienkerne so lange anbraten, bis der Spinat zusammenfällt. Die Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren cremig einkochen lassen.

Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Die Nudeln zum Spinat geben, vermengen und Parmesan darüber reiben.

Das gebratene Lachsfilet mit den Bandnudeln in Spinat und der Limettenbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Dietmar Walter am 20. August 2015