

Bandnudeln mit Lachs und Zitronen-Soße

Für 4 Personen

1 Zitrone	250 g Lachsfilet	300 g Bandnudeln
Salz, weißer Pfeffer	250 g TK-Erbesen	2 EL Öl
250 ml Gemüsebrühe	200 ml Schlagsahne	2 EL Soßenbinder hell
1 Bd. Kerbel	1 Prise Zucker	

Zitrone heiß waschen, Schale mit einem Zestenreißer abziehen, Zitrone auspressen. Fisch kalt abspülen, trocken tupfen, in dünne Streifen schneiden.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Erbsen die letzten 2 Minuten mitgaren. Fischstücke in heißem Öl unter Wenden 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Bratfett mit Brühe und Sahne ablöschen, etwas einkochen lassen. Zitronensaft und die Hälfte der Zesten zugeben. Mit Soßenbinder binden.

Kerbel waschen, trocken tupfen. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Rest fein hacken und unter die Soße rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nudeln und Erbsen abgießen. Lachs kurz in der Soße erwärmen. Nudeln mit der Soße servieren. Mit Kerbel und restlicher Zitronenschale garnieren.

NN am 06. August 2026