

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Lachssauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Lachs, Nudel, Teigwaren

500 g Bandnudeln
Salz

2 Essl. Öl
250 g Karotten

FÜR DIE LACHSSAUCE

1 kleine Zwiebel
400 g Lachsfilet
Salz

100 ml Fischfond
1/2 Unbehandelten Zitrone
- abgeriebene Schale u.

Pfeffer
20 g Butterschmalz
200 g Schlagsahne
150 g Creme fraiche

1 kleine Bund Estragon
1 Essl. Saucenbinder; +/-
1 Essl. Kapern

Für die Sauce Zwiebel abziehen und fein würfeln. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Salzen, pfeffern.

Fett erhitzen und die Lachswürfel darin zwei Minuten leicht braten. Herausnehmen. Zwiebelwürfel ins Bratfett geben und andünsten. Sahne, Creme fraiche, Fischfond sowie Zitronenschale und -saft zufügen. Salzen, pfeffern und fünf Minuten kochen lassen.

Estragon waschen und trocken tupfen, die Blättchen von den Stängeln zupfen. Estragonblättchen fein hacken. Sauce binden. Lachswürfel, Estragon und Kapern zugeben. Abschmecken.

Bandnudeln nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser mit Öl kochen. Karotten putzen, waschen und in hauchdünne Streifen schneiden. In den letzten vier Minuten zu den Nudeln geben und mitkochen. Abgießen und abtropfen lassen.

Nudeln und Karotten mit der Sauce anrichten. Nach Wunsch mit Estragon garnieren.