

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Spargel Und Lachs

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nudeln, Lachs, Spargel, Teigwaren

15 g	Butter		weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Stück	Würfelsucker	250 g	Nudeln, hausgemacht
500 g	grüner Spargel	250 g	Lachs, frisch und entgrätet
200 g	Sahne	1	kleine Bund Kerbel
	Salz		

In 1 Liter kochendes Salzwasser 10 g Butter und den Würfelsucker geben. Den Spargel zusammenbinden und mit den Spitzen nach oben in 20 - 30 Minuten nicht zu weich kochen.

Die Spargelspitzen (ca. 8 cm) abschneiden und im Spargelwasser warm halten. 4 Spargelstangen klein schneiden und mit 2 Esslöffel Spargelsud im Mixer pürieren. Die Mischung mit der Sahne in eine weite Pfanne geben und einkochen, bis eine leicht sämige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln in reichlich kochendem Wasser "al dente" kochen.

Das Lachsfleisch in kleine Stücke schneiden. Einen Siebaufsatz mit der restlichen Butter bestreichen. Die Fischstückchen drauflegen, einen passenden Topf 3 cm hoch mit Wasser füllen und den Einsatz darauf stellen. Den Lachs in 1 - 2 Minuten über dem Dampf garen.

Nudeln mit Lachs und der Sauce mischen. Mit den Spargelspitzen garnieren. Kerbel waschen, mit der Schere klein schneiden und über das Gericht streuen.