Bandnudeln mit Lachsfilet

Die Bandnudeln mit Lachsfilet schmecken wunderbar frisch. Das liegt an den raffinierten Zutaten in diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

450 g	Nudeln
450 g	Lachsfilet
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
400 ml	Fischfond
3 Stk.	Limetten (Saft)
260 g	Mascarpone
3 TL	Mehl
200 g	Zuckerschoten
1 TL	Butter
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Eine leichte Mahlzeit stellen die **Bandnudeln mit Lachsfilet** dar. Zuerst den Lachs waschen und vorsichtig trockentupfen, in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zuckerschoten waschen, trocknen und in Rautenform schneiden.

2. Die Zwiebel abziehen und in kleine Stücke hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln andünsten und mit dem Fischfond ablöschen. Limettensaft ebenfalls zufügen und 10 Minuten auf der Herdplatte köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit Salzwasser aufkochen und die Bandnudeln darin al dente kochen.

Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

4. Nach der Garzeit der Sauce vier Fünftel der Mascarpone unterrühren und erneut aufkochen. Den Rest Mascarpone mit Mehl vermengen. Diese Masse zur Sauce geben und nochmals aufkochen, dann Hitze wieder reduzieren.

5. Eine Pfanne mit Butter erhitzen, die Schoten darin schwenken. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Eine weitere Pfanne mit Öl erhitzen und die Lachsstücke darin von allen Seiten braten.

6. Den fertig gebratenen Lachs dann mit dem Gemüse, den Nudeln und der Limetten-Mascarpone-Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Zur Deko die Bandnudeln mit Lachsfilet noch zusätzlich mit Limettenscheiben garnieren.