

Bandnudeln mit Lachs und Spargel

Rezeptmenge für: 4 Personen
Schwierigkeitsgrad leicht

Zutaten

400 gr Bandnudeln Tagliatelle oder Fettuccine
500 gr. grüner Spargel
300 ml Hühnerbrühe
200 ml Sahne
300 gr. Lachsfilet entgrätet
60 gr. eiskalte Butter
frisch gemahlener Pfeffer
Zitronensaft
2 EL zerlassene Butter
1 BundKerbel

Zubereitung

Die Nudeln al dente kochen. Den geputzten Spargel in kleine Stücke schneiden und in der Brühe in etwa 5 Minuten garen. Aus dem Sud nehmen und warm stellen. Die Sahne mit dem Sud zu einer leichten Sauce einkochen.

Den Lachs in Scheiben schneiden, salzen und in der Sauce 3-5 Minuten gar ziehen lassen. Dann heraus nehmen und beiseite stellen. Die kalte Butter in kleinen Flöckchen unter die Sauce schlagen. Mit Salz , Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Nudeln in der heißen Butter schwenken und die Spargelstücke untermischen. Die Lachsscheiben in der Sauce erwärmen. Die Nudeln in vorgewärmten Tellern anrichten, die Lachsscheiben mit der Sauce darauf verteilen und mit Kerbel garnieren. Sofort servieren.