

● GRÜNE BANDNUDELN MIT LACHS UND BASILIKUMCREME

---

350g grüne Bandnudeln  
1 Fenchelknolle  
2 mittelgrosse Möhren  
50g Butter  
10ml Pernot  
100ml trockener Sekt  
1 Glas Basilikumcreme  
100g Schlagsahne  
250g frisches Lachsfilet  
100g Räucherlachs

---

Fenchel putzen, waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Möhren schälen, von den Enden befreien, waschen und mit dem Sparschäler Streifen abziehen bis die Mitte erreicht ist, die dann in ganz kleine Würfelchen schneiden. Butter erhitzen und das Gemüse darin schwenken, mit Pernod ablöschen, etwas reduzieren, dann die Basilikumcreme hinzufügen, mit Schlagsahne und Sekt auffüllen und mit Meersalz und weissem Pfeffer aus der Mühle kräftig würzen. Nun die Nudeln in reichlich sprudelndem Salzwasser bissfest kochen, in einem Sieb abgießen.

Lachsfilet abrausen, trockentupfen und wie den Räucherlachs in Streifen schneiden. Die Lachsstreifen in der Sauce 2-3 Minuten garen.

Zum Schluss die Bandnudeln, in einer großen Pfanne oder in einem Wok in Öl nochmals erwärmen, ich gebe immer einen Schuss kochendes Wasser hinzu, dadurch kleben die Nudeln nicht aneinander und werden schnell heiss ohne pampig zu werden. Nudeln auf vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und die Lachs- Gemüsesauce darauf verteilen.

