

Lachsfilet auf Bandnudeln in Limettensahne

Zutaten für 2 Personen:

1 Becher Schlagsahne (200 g)
1 - 2 Limetten
100 g gelbe Bandnudeln
1 TL Öl
4 Tranchen à 60 g Lachsfilet (die oberen Stücke der zweiten Lachsseite)
2 EL Butter
2 EL Crème fraîche
½ EL mittelscharfer Senf
weißer Pfeffer
Salz
1 Töpfchen Zitronenmelisse

Zubereitung:

Sahne in einem hohen Topf kurz aufkochen und etwas einkochen lassen. Limette(n) gründlich waschen, die Schale abraspeln und Geraspелtes in die Sahne geben. Limetten auspressen und den Saft aufheben.

Inzwischen die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser mit etwas Öl nach Packungsanweisung bissfest garen.

Lachstranchen leicht salzen. Butter erhitzen und den Lachs bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten je 3 - 4 Minuten braten.

Crème fraîche, Senf und Limettensaft mit dem Schneebesen in die Sahne rühren und kurz erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Zitronenmelisse hacken und unterrühren.

Bandnudeln abgießen und auf Tellern mit Lachstranchen anrichten. Die Limettensahne darüber geben und mit restlichen Melissenblättchen dekoriert anrichten