

Scialatielli mit Lachs in Zitronensauce

Nudeln

400 g	Hartweizenmehl
100 g	Wasser, lauwarm
8 g	Salz
1/2 Bund	glatte Petersilie oder Basilikum
1/2	Zitrone, Abrieb davon
75 ml	Milch
1	Ei

Mehl, Petersilie, Zitronenabrieb, Wasser und Salz mit dem Knethaken gut mischen und kneten, Milch und verrührtes Ei zugeben, weiter kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Teig für 10 Minuten ruhen lassen.

Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, anschließend durch die breitere Schneidwalze drehen. Salzwasser zum Kochen bringen, Nudeln hineingeben, kochen, bis sie an die Oberfläche kommen, abtropfen lassen, in einen warmen Topf geben.



Lachs in Zitronensauce

400 g	Lachsfilet
20 g	Butter
1	Zitrone, Abrieb und Filets
100 ml	Weißwein
2 TL	Zitronenmelisse, fein geschnitten
200 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Mehl
60 g	Parmesan, gerieben



Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Abrieb von ½ Zitrone und Zitronenmelisse in den Wein geben

Zitrone jetzt schälen und Filets (ohne Zwischenwände) heraustrennen und etwas zerpfücken.

Lachs in heißer Butter kurz andünsten und gar ziehen lassen, dann zerpfücken.

Weißwein mit Zitronenmelisse und Zitronenabrieb aufkochen, Zitronensaft und Gemüsebrühe zugeben, mit Mehl (in Wasser angerührt) binden lassen, Parmesan einrühren, evtl. mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln abgießen, mit Zitronensauce und Lachsstücken auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Variante: Bandnudeln oder Spaghetti
125 ml Sahne zugeben

Tipp: Die Sauce wartet immer auf die Nudeln