

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juli 2019** ▪
"Pasta" mit Cornelia Poletto



Franziska Schulte

Zitronen-Bandnudeln mit Lachswürfeln in Fenchel-Vanille-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Nudeln:

190 g Mehl
 1 Zitrone
 2 Eier
 1 EL Olivenöl
 1 TL Salz

Die Schale der Zitrone abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. In einer Schüssel Mehl mit Eiern, Olivenöl, 1 EL lauwarmen Wasser und Salz zu einem Teig vermengen. Die Hälfte des Zitronenabriebs und die Hälfte des Saftes mit zu dem Teig geben. Den Rest für den Lachs aufbewahren. Alles zusammen zu einem glatten Teig kneten und ruhen lassen.

Nudelwasser aufsetzen und salzen. Den Teig zu zwei Kugeln formen, jede Kugel mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Die Rechtecke mit Mehl bestäuben und den Teig aufrollen. Mit einem Messer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Sobald das Wasser kocht, Hitze reduzieren und die Nudeln in das Wasser gleiten lassen. Für etwa 5 Minuten im Wasser ziehen lassen. Abschöpfen und in einer Schüssel kurz beiseite stellen.

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 120 g, ohne Haut
 1 Chili
 1 Orange
 1 Sternanis
 2 Kardamomkapseln
 ½ TL Kurkuma
 3 EL Olivenöl
 2 EL Ghee
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Lachs würfeln, in einen tiefen Teller geben und mit etwa 3 EL Olivenöl beträufeln. Die Chili in feine Ringe schneiden und über den Lachs bröseln. Etwas pfeffern. Anschließend den Kardamom öffnen und die beiden Kapseln mit zum Fisch geben. Die Schale der Orange abreiben und ein wenig davon dazugeben. Restliche Orange für das Fenchelgemüse aufbewahren. Kurkuma zur Marinade geben und die Lachswürfel in dem Gewürzöl wenden, sodass alle Seiten schön mariniert sind. Den Sternanis dazugeben und beiseite stellen.

Nach dem Marinieren eine Pfanne mit Ghee erhitzen. Marinierten Lachs hinein geben und salzen. Lachs kurz anbraten und herausnehmen. In dem in der Pfanne verbliebenen Fett die Nudeln anbraten. Mit dem restlichen Zitronensaft und Zitronenabrieb vom Nudelteig vermengen und mit etwas Salz würzen.

Für das Fenchelgemüse:

1 Fenchel (etwa 300 g)
 200 ml Sahne
 1 Vanilleschote
 2 EL Öl oder Ghee
 Salz, aus der Mühle

Die Orange mit dem Messer von der Schale und der weißen Haut befreien und filetieren. Dazu jeweils mit einem scharfen Messer die Filets rechts und links der Seitenwände heraustrennen. Die Filets in eine kleine Schüssel geben und den Rest über die Schüssel auspressen und den Orangensaft auffangen.

Fenchel waschen und halbieren. Den Strunk entfernen und den Fenchel in feine Streifen schneiden. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Eine größere Pfanne mit Öl oder Ghee erhitzen. Fenchel in das heiße Öl geben und die Hitze reduzieren. Vanilleschote hinzufügen. Alles etwas andünsten, bis der Fenchel weich ist. Die Sahne und das Vanille-Mark dazugeben und bei niedriger Hitze etwa 7 bis 10

Minuten köcheln lassen. Nur leicht mit Salz würzen.

Die Orangenfilets mit dem Saft zum Vanille-Fenchel geben, alles vorsichtig vermengen und erneut mit etwas Salz abschmecken.

Für die Garnitur: Dill fein hacken.
2 Zweige Dill

In einen tiefen Teller den Fenchel-Rahm geben. Zitronenbandnudeln darauf anrichten und die Lachswürfel oben auflegen. Mit Dill bestreuen und zuletzt etwas frischen Pfeffer über das Gericht geben.