

Sepiaudeln mit Lachs und Thai-Spargel in Safransauce



Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 15 min
Garzeit: ca. 20 min

Zutaten:

400 g schwarze Nudeln
Salz
3 EL Olivenöl
450 g Lachsfilet, ohne Haut
3 Schalotten
300 g grüner Thai-Spargel
2 EL Butter
1 Döschen Safranfäden, 0,1 g
1 TL Weißweinessig
150 ml trockener Weißwein
150 ml Fischfond
Pfeffer, aus der Mühle

Für 4 Personen

Zubereitung:

Die schwarzen Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen und mit dem Olivenöl vermischen.

Den Lachs waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Spargel waschen und quer halbieren.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Schalotten darin glasig werden lassen und den Safran darin unter Rühren kurz anschwitzen. Mit Essig, Weißwein und Fischfond ablöschen, den Spargel hinzufügen und die Flüssigkeit ca. 4 Minuten einkochen lassen. Den Lachs hinzufügen, salzen, pfeffern und unter Schwenken 1-2 Minuten garen.

Die Nudeln mit dem Pfanneninhalte verrühren, kurz erhitzen und in tiefen Tellern anrichten.