

Lachshamburger auf Zitronennudeln

Zutaten für: 4 Portionen

NUDELN

2	Zitronen
3	Eier
1	Salz
2	Olivenöl
400	Mehl

LACHSHAMBURGER

1	klein.	Schalotte; fein gehackt
1/2		Lauchstengel; fein gehackt
2		Olivenöl
450		Lachs; durch den Fleischwolf gedreht
1		Eigelb
1		Ei
1/2		Kerbel; gehackt
		Salz
		Pfeffer
		Koriander

KERBELSAUCE

150	ml	Fischfond
200	ml	Rahm
50	ml	Noilly Prat
1		Pernod
1	Bund	Kerbel, gehackt
1		Zitronensaft
10		Butter Salz
2		Olivenöl
15		Butter
		Salz
		Kerbelblätter; als Garnitur

Anleitung:

Für die Nudeln die Schale von beiden Zitronen abreiben, den Saft auspressen. Schale und Saft der Zitronen mit Eiern, Salz und Olivenöl verquirlen. Mehl dazumischen. Zu einem festen Teig kneten. 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig dünn auswallen, Nudeln schneiden und im heißen Salzwasser al dente kochen.

Für die Lachshamburger Schalotten und Lauch im Olivenöl andünsten. Erkalten lassen. Gehackten Lachs, Schalotten und Lauch, Eigelb und Ei sowie den gehackten Kerbel begeben und gut mischen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Koriander.

Für die Sauce Fischfond, Rahm, Noilly Prat, Pernod, Kerbel und Zitronensaft in eine Pfanne geben, um ein Drittel einkochen. Mit dem Mixer fein pürieren. Die Butter darunterühren und mit Salz würzen.

Aus der Lachsmasse Hamburger formen, im heißen Olivenöl auf beiden Seiten braten.

Nudeln mit den 15 g Butter in der Pfanne erwärmen, mit Salz würzen

„ Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen “

Lachshamburger auf Zitronennudeln

(Fortsetzung)

und auf die Tellermitte anrichten. Die Lachshamburger schräg dazulegen. Mit Kerbelsauce umgießen und mit Kerbelblättern garnieren.