

Rezept

Nudeln mit Lachs in Mohn-Vanille-Butter

Ein Rezept von Nudeln mit Lachs in Mohn-Vanille-Butter, am 25.03.2023

Zutaten

1 Bio-Zitrone	400 g Lachsfilet ohne Haut
400 g Nudeln (z. B. Bandnudeln)	1 gehäufter Mohnsamen Esstlöffel
1 Vanilleschote	100 g Butter
Salz	Pfeffer
Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 420 kcal, 37 g F, 20 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden, von der anderen Hälfte die Schale fein abreiben. Den Lachs kalt abspülen und trocken tupfen. In 1-2 cm große Würfel schneiden. Einen Dämpfeinsatz mit den Zitronenscheiben auslegen. Die Lachswürfel darauf verteilen. Den Dämpfeinsatz in einen Topf mit wenig Wasser stellen und den Fisch zugedeckt ca. 8 Min. dämpfen.
2. Nudeln nach Packungsangabe zubereiten. Inzwischen den Mohn in einem Mörser leicht andrücken. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen, in den Mörser geben und unter den Mohn mischen. Die Butter in einer Pfanne mit hohem Rand zerlassen. Den Mohn-Vanille-Mix zugeben und unter Wenden 2-3 Min. anrösten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
3. Den gedämpften Lachs in die Butter geben, zugedeckt ca. 2 Min. ziehen lassen.
4. Nudeln abgießen und vorsichtig unter die Butter mischen. Mit Zitronenschale bestreut anrichten.