

Rezept

Zitronen-Nudeln mit Räucherforelle

Ein Rezept von Zitronen-Nudeln mit Räucherforelle, am 28.06.2026

Zutaten

1 Bio-Zitrone	3 Stängel Dill
3 Stängel Zitronenmelisse	125 g Räucherforelle
Salz	Zucker
Pfeffer	4 EL Olivenöl
250 g frische Bandnudeln (Kühltheke oder selbst gemacht)	2 EL Forellenkaviar (Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale auf der Küchenreibe fein abreiben, dann den Saft auspressen. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen. Die Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Kräuter fein schneiden.
2. Die Forellenfilets in mundgerechte, kleine Stücke schneiden. Dabei werden oft kleine Gräten sichtbar. Die darf man zwar mitessen, aber, wo Du sie siehst, kannst Du sie entfernen.
3. Eine Schüssel zum Vorwärmen mit heißem Wasser ausspülen und abtrocknen. Zitronensaft und -schale, 1 kräftige Prise Salz, 1 kleine Prise Zucker und reichlich Pfeffer in die Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren, bis sich die Salz- und Zuckerkristalle aufgelöst haben. Das Olivenöl nach und nach unterschlagen, bis eine cremige Sauce entsteht. Die Kräuter unterrühren.
4. In einem großen Topf 2,5 l Wasser aufkochen lassen, 2 ½ TL Salz und die Bandnudeln hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln nach Packungsangabe in 2 - 4 Min. bissfest kochen. Nudeln in ein Sieb abgießen, ca. ½ Min. abtropfen lassen und mit dem Zitronen-Kräuter-Öl mischen. Die Fischfiletstücke vorsichtig untermengen.
5. Die Nudeln auf zwei vorgewärmte Teller verteilen und jede Portion mit 1 EL Forellenkaviar garnieren.