

Räucherlachs-Pasta mit Kopfsalat und Zitrone

Zutaten für 4 Portionen

300 g Räucherlachs
1 Bund Dill
100 g Butter
1 EL Honig
1 Zitrone (Saft & Abrieb)
2 EL grobkörniger Senf
300 g breite Bandnudeln
60 g Bergkäse
1 Kopfsalat
100 g Crème fraîche
2 EL Weinessig
4 EL Sonnenblumenöl
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle

- 1 Den Lachs in breite Streifen schneiden, Dill abzupfen. Die Butter in einer großen Pfanne mit hohem Rand schmelzen lassen. Honig, Zitronenabrieb, Saft und grobkörnigen Senf unterrühren.
- 2 Den Kopfsalat waschen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Pasta in Salzwasser bissfest kochen.
- 3 Für das Dressing Crème fraîche, Essig, Öl und Zucker in einer Schüssel verrühren und abschmecken. Den abgetropften Kopfsalat möglichst mit ganzen Blättern auf vier Pastateller aufteilen und Nestförmig anrichten.
- 4 Die Pasta abgießen und mit ein klein wenig vom Kochwasser in die Pfanne, zur Honig-Senf-Mischung geben. Kurz erhitzen, Räucherlachs und Dill dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Tellern mit den Kopfsalatnester anrichten. Den Bergkäse über die Pasta reiben und Pfeffer aus der Mühle darüber geben.
- 5 Das Dressing über den Kopfsalat träufeln und servieren.

©by Alexander Schütz