

Kochen mit Klaus

Pasta mit Spargel-Lachssahnesauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g grüner & 350 g weißer Spargel, Zitronensaft, Salz, Zucker,
- 2 Lauchzwiebeln, 200 g Räucherlachs, Pfeffer, 300 ml Cremefine,
- 300 g Bandnudeln, 1 TL Senf, 3 TL Gemüsebrühe, Butter,
- 2 EL helle Sauce, Weißwein, TK-Dill & Petersilie

Zubereitung:

1. Grünen Spargel im unteren Drittel, weißen Spargel ganz schälen, in 2-3 cm lange Stücke. Weiße Spargelstücke 10 Min. im Dampfgarer zubereiten. Grünen Spargel mit allen Spitzen zugeben, mit Salz, Zucker u. Zitronensaft bestreut weitere 12 Min. garen. Lauchzwiebel weiß klein, Lauchgrün in Ringe, Lachs in Streifen schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Inzwischen Zwiebeln in heißen Butter glasig dünsten. Cremefine, Brühe, Senf, 150 ml Spargelsud u. helle Sauce einrühren, aufkochen. Mit Weißwein verlängern, pfeffern. Spargel u. Kräuter nach Belieben einrühren. Räucherlachs unterheben u. erwärmen.



3. Nudeln abgießen, abtropfen lassen u. in tiefen Tellern mit der Spargel-Lachssahnesauce bedeckt servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.

