

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2019** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Diana Bernt

Lauwarmer Zitronenlachs mit Zucchini-Nudeln und Basilikumpesto

Zutaten für zwei Personen

Für den Zitronenlachs:
 Wildlachsfilet à 250 g (ohne Haut)
 1 Knoblauchzehe
 3 Zitronen
 3 EL Olivenöl
 3 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Lachsfilet abspülen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronen halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer flachen Schale vermischen und die Lachsscheiben von beiden Seiten ca. 15 Minuten darin marinieren. Anschließend in warmer Butter mit Knoblauch erwärmen.

Für das Basilikumpesto:
 3 Bund Basilikum
 2 Knoblauchzehen
 40 g Pinienkerne
 50 g Parmesan
 250 ml Olivenöl
 1 TL grobes Salz

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Basilikum abspülen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Basilikumblätter, Salz und Knoblauch in einen Blitzhacker fein zerkleinern. 150 ml Olivenöl nach und nach zugießen und untermischen. Pinienkerne zugeben und fein zerkleinern. Parmesan fein reiben und unterrühren.

Für die Zucchini-Nudeln:
 1 Zucchini
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Zucchini waschen, trockentupfen und mit einem Spiralschneider zu feinen "Spaghetti" schneiden. Die Zucchini spaghetti kurz blanchieren. Zucchini nudeln mit dem Basilikumpesto vermischen.

Für die Garnitur:
 2 Zweige Dill

Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Über dem Fisch verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.