

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Februar 2019 ▪  
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



### Zitronen-Ingwer-Spaghetti mit Lachswürfeln

Zutaten für zwei Personen

**Für die Spaghetti:**

- 200 g Spaghetti
- Grobes Meersalz
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- frischer Ingwer, fein gerieben
- 2 EL Korianderblättchen, fein geschnitten
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- 2 EL Olivenöl
- Curry Anapurna
- etwas feines Meersalz

Die Spaghetti in einem großen Topf mit Wasser und Meersalz kochen und „al dente“ garen.

Eine eingelegte Zitrone abtropfen lassen, vierteln und Schale in Würfel schneiden.

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. In Pfanne in etwas Öl glasig anschwitzen.

Zitronenwürfel, etwas geriebenen Ingwer, Sojasauce und Sesamöl dazugeben.

Die Spaghetti abgießen und mit Lachswürfeln und restlichen Zutaten durchschwenken.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Spaghetti mit Salz und Koriander abschmecken.

**Für die eingelegten Zitronen:**

- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Meersalz

Zitronen abwaschen und 4-mal längs einritzen. Dabei darauf achten, dass sie an den Enden noch zusammen halten. In jeden Zitronenschlitz etwas Meersalz geben. Zitronen in ein Einmachglas geben, das restliche Meersalz und den Zitronensaft dazugeben.

**alternativ:**

- 2 eingelegte marokkanische Salzzitronen

Ca. 1 Liter Wasser aufkochen lassen und direkt über die Zitronen gießen.

Zitronen sollten vollständig mit Wasser bedeckt sein. Gläser verschließen und mindestens 3-4 Wochen bei Raumtemperatur durch ziehen lassen.

Zitronen vierteln und Fleisch von Schale trennen. Schale in kleine Würfel schneiden und für die Spaghetti verwenden.

**Für den Lachs:**

- 225 g Lachsfilet ohne Haut aus dem Mittelstück, bitte gewürfelt
- 3 EL Olivenöl
- etwas Meersalz
- Curry Anapurna

Lachs waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Mit Olivenöl und dem Curry marinieren und mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Lachswürfel in einer Pfanne kurz anbraten und salzen.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.