

Rote Bete-Nudeln mit gebeizter Lachsforelle



Zutaten für 2 Portionen

Zutaten für die gebeizte Lachsforelle:

150 g Lachsforelle
3 EL Salz
1 EL Zucker
1 TL Pfeffer, weiß
1/2 TL Fenchelsamen
1/2 TL Senfsaat
1/2 Orange
1/2 Limone

Zutaten für die Nudeln:

175 g Mehl
1 Ei
2 Eigelb
1 Prise Salz
1 TL Olivenöl
1 EL Butter

Außerdem:

1 Bete, rot



AMT Bratpfanne
mittelhoch aus Aluguss



Le Creuset Brat- und
Auflaufform



GEFU Sparschäler La
Linea



GEFU Pastamaschine
Pasta Perfetta Deluxe
mit 2 Aufsätzen



GEFU Spiralschneider
SPIRALFIX



Global G-10 Yoshikin
Lachsmesser, flexibel 31
cm



Spring Pastatopf Brigade
Premium

1

Salz, Zucker, Pfeffer, Fenchel und Senfsaat in einer Schüssel mischen und die Lachsforelle damit bedecken. Orange und Limone in Scheiben schneiden und darauf legen. Alles mit Folie abdecken und 16 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Gewürzmischung von der Lachsforelle lösen, den Fisch in Würfel schneiden und kalt stellen.

2

Für die Nudeln alle Zutaten bis auf die Butter zu einem Teig verrühren, abdecken, ca. 30 Minuten ruhen lassen. Teig mit einer Pastamaschine zu Spaghetti verarbeiten, in einem Pastatopf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Nudeln 2 Minuten darin garen, danach Nudeln in eine Alugusspfanne mit etwas Butter geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

3

Die Rote Bete mit einem Sparschäler schälen und mit einem Spiralschneider zu feinen Streifen verarbeiten, ca. 5 Sekunden in kochendem Salzwasser garen, unter die Spaghetti heben und alles zusammen mit der gebeizten

Lachsforelle servieren.