

Gedünstete Lachsforellenschnitten auf Gemüse – Sahnenuudeln

Zutaten:

600g Lachsforellenfilets
80g Karotten
60g Sellerie
80g Lauch
80g Zucchini
60g Butter
1/4l Sahne
160g Bandnudeln
etwas Weißwein und Fischbrühe
Salz, Pfeffer, Muskat, gehackte Petersilie

Lachsforellenfilets in 75g schwere Schnitten schneiden.

Karotten, Sellerie, Lauch, Zucchini in ganz feine Streifen schneiden oder Hobeln.

Das Gemüse langsam in Butter garen, die abgekochten Nudeln und die Sahne dazu und mit Salz, Muskat abschmecken.

Lachsforellenschnitten in einer Pfanne mit etwas Fischfond und Weißwein einlegen und zugedeckt ca. 3 Minuten dünsten.

Die Gemüserahmnudeln auf eine vorgewärmte Platte anrichten und die Lachsforellenschnitten draufgeben und mit der gehackten Petersilie bestreuen.