

## Lachs-Limettensauce mit Meerrettich zu Bandnudeln

### ZUTATEN (2-3 Personen):

- 250 g Extra breite Bandnudeln
- 1 Prise(n) Salz
- 2 Schalotten
- 1 Chilischote
- 1 Stück Meerrettich (3-4cm)
- 1 Limette
- 350 g Lachsfilets ohne Haut
- 2 El Öl
- 1 El Mehl
- 2 El Weinbrand
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schlagsahne
- 1 Prise(n) Pfeffer (aus der Mühle)
- 3 Stängel Minze
- 3 Stängel glatte Petersilie

### ZUBEREITUNG

Bandnudeln in Salzwasser ca. 14 Min. garen. Währenddessen Schalotten abziehen, fein würfeln. Chilischote waschen, putzen, fein hacken. Meerrettich schälen und fein reiben, Limettensaft auspressen. Lachsfilet in Würfel (ca. 1,5 x 2 cm) schneiden und mit 1 El Limettensaft beträufeln.

Schalotten und Chili in Öl glasig dünsten, mit Mehl bestäuben, dann nacheinander Weinbrand, Brühe und Sahne unter Rühren zugießen und alles bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen. Meerrettich unterrühren, Sauce mit restlichem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter waschen, trocken schütteln, klein schneiden und bis auf 1 El zum Garnieren zur Sauce geben.

Lachsstücke in der Sauce bei kleiner Hitze 3-4 Min. gar ziehen lassen. Bandnudeln abgießen, abtropfen lassen, auf Teller verteilen. Lachs-Limettensauce daraufanrichten, mit frisch gemahlenem Pfeffer und restlichen Kräutern bestreut servieren