



Ihr Fachgeschäft für Fischspezialitäten  
seit 1982 in Holzkirchen und Umgebung

Telefon: 08024 - 7904  
Mobil: 0157 741 098 79

## REZEPTSAMMLUNG

### Lachsfilet auf Bandnudeln in Limettensahne

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 3 Becher a. 200g Schlagsahne
- 3 Limetten
- 200 g. gelbe Bandnudeln
- 2 TL Öl
- 2 Becher a. 200g Creme fraiche
- 2 EL mittelscharfen Senf
- weißer Pfeffer
- Salz
- 1 Töpfchen Zitronenmelisse

#### So wird's gemacht:

1. *Sahne in einem hohen Topf kurz aufkochen und auf kleinster Flamme bis die Hälfte einkochen lassen. Limetten gründlich waschen, die Schale abraspeln und geraspelt in die Sahne geben. Limetten auspressen und den Saft aufheben.*
2. *Inzwischen die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.*
3. *Lachstranchen leicht Salzen. Butter erhitzen und den Lachs bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten je 3-4 min. braten.*
4. *Creme fraiche, Senf und Limettensaft mit dem Schneebesen in die reduzierte Sahne und kurz erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Zitronenmelisse hacken und unterrühren*
5. *Bandnudeln abgießen und auf Tellern mit Lachstranchen anrichten. Die Limettensahne darüber geben und mit restlichen Melissenblättchen dekoriert anrichten.*

**Guten Appetit!!**