

Hammer empfiehlt



Penne mit Lachs, grünem Spargel auf Estragon-Mascarponeschaum

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g grüner Spargel
- Salz & Pfeffer
- 1-2 EL Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Bund Estragon
- 250 g Penne
- 1 Zwiebel
- 1 rote Chilischote
- 3 EL Öl
- 75 ml trockener Weißwein
- 400 g Lachsfilet ohne Haut
- 200 g fettreduzierte Mascarpone

Zubereitung:

Spargel waschen und holzige Enden abschneiden, anschließend längs halbieren und in Stücke schneiden. Salzwasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen, Spargel darin ca. 3 Minuten köcheln. Estragon waschen, trocken tupfen, von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Spargel in ein Sieb gießen, dabei 300 ml Spargelwasser abmessen und beiseitestellen. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Zwiebel schälen und fein schneiden. Chilischote längs aufschneiden, Kerne entfernen, Schote in feine Streifen schneiden.

1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Chili darin andünsten. Mit 300 ml Spargelbrühe und Weißwein ablöschen und ca. 6 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Lachs waschen, trocken tupfen und würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Lachs unter Wenden 3-4 Minuten braten.

Spargel ca. 2 Minuten vor Ende der Garzeit mit in die Pfanne geben und erhitzen. Mascarpone und Estragon, bis auf etwas zum Bestreuen, zur Brühe geben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Soße pürieren.

Soße kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs, Spargel, Nudeln und Estragon-Mascarponeschaum mischen und auf Tellern anrichten. Mit restlichem Estragon bestreuen.

