

HÖRNCHENNUDELN MIT THAI-PESTO UND LACHS

HÖRNCHENNUDELN MIT THAI-PESTO UND LACHS

Ich wollte heute nicht einkaufen gehen, so kurz vor dem Urlaub möchte ich lieber die Vorräte im Kühlschrank aufbrauchen. Ein kurzer Blick ins Gemüsefach sagt mir, dass ich im Einkaufswahn im Asia-Markt mal wieder alles eingepackt habe was nicht nützlich und nagelfest war. Ist aber halb so schlimm – da lässt sich doch was draus machen! Nur was? Ich hab's – Kräuter-Pesto! Die Cashewkerne sind schließlich auch offen und der Parmesan will auch langsam verwertet werden. Dazu schnell ein Lachsfilet aus der Tiefkühltruhe gefischt und los geht's.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Lachsfilets

1 Hand voll Cashewkerne

250 g kleine Hörnchennudeln

Erdnussöl

Salz

Für das Pesto:

2 Hand voll Cashewkerne

150g Parmesankäse

1 großes Bund Thai-Basilikum

1 Bund Koriander

4 Frühlingszwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 große, saftige Zitrone

80 ml Erdnussöl

4 kleine rote Chilischoten

Salz

2 EL Zitronenöl

ZUBEREITUNG:

Das Pesto ist super pflegeleicht. Ich gebe das Thai-Basilikum ohne Stiele und den Koriander mit Stielen in einen großen Mixer*. Dazu kommen die grob zerteilten Frühlingszwiebeln, der Parmesankäse, die klein geschnittenen Chilis, die Cashewkerne und die geschälten Knoblauchzehen.

Wenn soweit alles vorbereitet ist gebe ich das Erdnussöl und das Zitronenöl dazu. Dann mixe ich alles auf höchster Stufe zu einem glatten Pesto. Einmal vorsichtig abschmecken damit man sieht was fehlt.

Für die Säure gebe ich erst den Saft aus der halben Zitrone dazu – kurz durchmischen – das reicht aber nicht, also wird die andere Hälfte auch noch ausgepresst. Dann würze ich das Pesto mit Salz. Wieder abschmecken – so habe ich mir das vorgestellt. Das Pesto hat eine ganz andere Würze als „normales Kräuterpesto“.

Jetzt koche ich die Nudeln in Salzwasser bis sie gar sind. In dieser Zeit würfel ich den Lachs in große Stücke und würze ihn mit Salz. Dann brate ich den Lachs und die verbliebene Hand voll Cashewkerne in etwas Erdnussöl an bis die Kerne gold-braun sind, der Lachs aber noch schön glasig ist.

Dann gieße ich die Nudeln ab und mixe das Pesto unter. Die Pasta samt Pesto kommt zuerst nochmal kurz in den Nudeltopf und wird erwärmt, dann kommt der warme Mix auf den Teller und darüber gebe ich die Lachswürfel und die Cashewkerne. Noch 1-2 Blättchen Thai-Basilikum für die Optik.

Lasst es euch schmecken!