

Zitronen-Spaghetti mit marinierten Lachswürfeln

 happy-mahlzeit.com/2020/02/07/zitronen-spaghetti-mit-marinierten-lachswuerfeln/

Zutaten für 4 Personen

Für die Spaghetti:

- 400 g Spaghetti
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- etwas geriebener Ingwer
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- 2 EL Koriander, fein geschnitten
- Fleur de Sel
- grobes Meersalz

Für den Lachs:

- 450 g Lachsfilet, aus dem Mittelstück, küchenfertig
- 6 EL Olivenöl
- Fischgewürz Polettos Fischfeuer
- Öl zum Braten
- Fleur de Sel

Für die Salzzitronen:

- 4 unbehandelte Zitronen
- 4 EL grobes Meersalz
- 4 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Für die Salzzitronen die Zitronen heiß waschen, trocken reiben und jede Zitrone 4x längs einschneiden. Dabei darauf achten, dass die Zitronen an den Enden noch zusammenhalten. In jeden Zitronenschlitz etwas Meersalz streuen.

Die Zitronen in ein Einmachglas geben, das restliche Meersalz und den Zitronensaft dazugeben. Etwa 1 Liter Wasser aufkochen und über die Zitronen gießen, sie sollten vollständig mit Wasser bedeckt sein. Das Einmachglas verschließen und die Salzzitronen mindestens 3 Wochen bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Für den Lachs das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Olivenöl mit etwas Fischgewürz verrühren und die Lachswürfel mit dem Gewürzöl mischen. Mit Frischhaltefolie zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde

marinieren.

Für die Spaghetti reichlich Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Nudeln darin al dente garen.

Die Lachswürfel in einer Pfanne im Öl kurz braten und mit Fleur de Sel würzen.

Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 1 Salzzitrone abtropfen lassen und in Würfel schneiden (die restlichen Zitronen sind in dem Salzwasser gut verschlossen etwa 6 Monate haltbar). Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne im Olivenöl andünsten. Zitronenwürfel, Ingwer, Sojasauce und Sesamöl dazugeben.

Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und mit den Lachswürfeln und den restlichen Zutaten in der Pfanne durchschwenken. Mit Fleur de Sel und Koriander abschmecken.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Spaghetti