

# Norweger Lachs auf Bier- Gemüsenudeln

Bierempfehlung: Das Weizen von Schwaben Bräu



# Norweger Lachs auf Bier- Gemüsenudeln



**Bierempfehlung: Das Weizen von Schwaben Bräu**

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lachsfilet-Scheiben à 150g  
(ohne Haut)
- 300g Bandnudeln (4 mm)
- 1/2 kleine Stange Lauch
- 1 mittelgroße Karotte
- 1/2 kleine Sellerieknolle
- 1 Schalotte
- 20g Butter
  
- 1 kleine Zucchini
- 4 Tomaten
- 1 Essl. Olivenöl
- 1 Flasche Schwaben Bräu  
»Das Weizen«
- 4 dl Sahne
- 1 Limone
- 50g Parmesan
- Salz, Pfeffer
  
- 2 cl Pernod
- 1 kleiner Bund Dill



Den Lauch, die Sellerie und die Karotte putzen bzw. schälen und in feine Streifen (Julienne) schneiden. Tomaten in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken, von der Haut befreien und in Würfel schneiden. Zucchini längs halbieren, entkernen, dann in Scheiben schneiden und kurz blanchieren. Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, abschrecken und beiseite stellen.

Nun eine flache Sauteuse einbuttern, den Boden mit den gewürfelten Schalotten belegen, kurz farblos anschwitzen, Gemüsestreifen zugeben und mit 0,3l Weizenbier ablöschen. Einmal ankochen, die mit Salz und Pfeffer gewürzten Lachstranchen einsetzen und 4 – 6 Min. zugedeckt garen (Lachs soll innen noch rosa sein).

Den fertigen Lachs herausnehmen und warm stellen. Die flüssige Sahne zugeben, ca. zur Hälfte einkochen (cremig), die Nudeln unterheben und mit Parmesan, Limonenabrieb und Pernod verfeinern.

Die Tomaten und Zucchini mit Olivenöl anschwitzen, die Bier-Gemüsenudeln auf dem Teller anrichten, den Lachs darauf setzen, mit den Tomaten und Zucchini garnieren und mit gehacktem Dill bestreuen.

Fließend schwäbisch.