



**Jeremias**  
feine Nudelspezialitäten

## Wellenband-Nudeln mit gebratenem Fjordlachs, grünem Spargel und Kirschtomaten

**Zutaten:** für 2 Portionen, Arbeitszeit: 45 Min.

grobes Meersalz  
Pfeffer, Salz, Zucker  
Schalotten  
80 g Kirschtomaten  
1 Zweig frischer Thymian und Rosmarin  
200 g grüner Spargel  
150 g Jeremias Wellenband-Nudeln  
Olivenöl  
100 ml trockener Vermouth (z. B. Noilly Prat)  
80 ml Spargelfond  
150 g Sahne  
2 EL Butter  
300 g Fjord-Lachsfilet  
4 Stiele Petersilie  
Zitronensaft





Rezeptvorschlag für Sie kreiert von Julien Frisch,  
Arlinger Lauben



### Zubereitung:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Ein Blech mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Rosmarin und Thymian beigegeben. Kirschtomaten auf das Blech setzen und mit Olivenöl benetzen (das Olivenöl kann dafür mehrmals verwendet werden!). Im heißen Ofen 25-30 Min. garen.

Spargel schälen und in Salz-Zuckerwasser blanchieren. Mit gutem Biss aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Lachs in etwas Olivenöl und Butter auf beiden Seiten ca. 2 Min. anbraten. Auf ein gewürztes Blech (Meersalz, Pfeffer) legen und mehrmals wenden. Mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Schalotten in etwas Butter anschwitzen, mit Vermouth und Spargelfond angießen, etwas einkochen und mit Sahne auffüllen. Weiterhin leise (bei schwacher Hitze) einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs und Spargel im Ofen bei 170 Grad Umluft in 6-8 Min. garziehen. Petersilie fein hacken und mit den Nudeln in die Sauce geben. 1-2 Min. ziehen lassen und in einem tiefen Teller anrichten. Lachs auf die Nudeln setzen und den halbierten Spargel sowie die Tomaten darauf verteilen.

Guten Appetit wünscht Ihnen

**Jeremias**<sup>®</sup>  
feine Nudelspezialitäten

Genießen Sie dieses und weitere leckere Teigwarengerichte bei den Jeremias-Nudelsamstagen auf dem Oechsle Fest Pforzheim.