

# Bandnudeln mit Rosenkohl und Lachs



**Rezept:** 0061      **Liste:** 6.2. Pasta  
**Kategorie:** Gemüse, Nudel, Fisch,  
**Quelle:** CookBack

## Rezeptbeschreibung

Zu Beginn ausreichend Salz Kochwasser für die Nudeln vorbereiten. Den Rosenkohl putzen und einige Knollen in Blätter zerlegen. Den Rest halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Nudeln nach Packungsanlage bissfest garen. Eine Pfanne Olivenöl, Rosmarin und den zerdrückten Knoblauch heiß werden lassen. Den Fisch mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und von der Hautseite her bei mittlerer Hitze anbraten. Ist der Lachs gut angebraten aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller mit den Gewürzen bei 80 Grad im Ofen warmhalten / fertig garen. Die Schalotte mit geschnittenen Rosenkohlstücke in der Pfanne andünsten. Sahne und Fond angießen und köcheln lassen. Nach einiger Zeit mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, den Zitronenabrieb sowie ein wenig der gehackten Petersilie hinzufügen. Nun noch die Rosenkohlblätter unterheben. Die fertigen Tagliatelle direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne geben und alles unterheben. Das ganze solange dünsten bis die Flüssigkeit zum größten Teil von den Nudeln ausgenommen wurde. Auf den Teller servieren und den gebratenen Lachs in Tranchen ohne Haut auflegen. Alles mit Zitronen Saft und ein wenig Olivenöl würzen. Mit eine paar Petersilienblätter dekorieren.

## Zutatenliste für 4 Personen

- 250 g Rosenkohl
- 250 g Lachsfilet, frisch
- 250 g Tagliatelle
- 1 Zitrone, Bio
- 2 Schalotten, in feine Würfel
- 100 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefonds
- 1 - 2 Knoblauch Zehen
- Rosmarin, Zweig
- Petersilie, grob geschnitten
- 1 TL Thymian, getrocknet
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Zucker