

Penne mit Lachs und Spargel an Kräuterschaum



Zutaten für 4 Personen:

500 g grüner und/oder weißer Spargel
1 l Wasser
3 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1-2 EL Zucker
250 g Penne
1 Bund frische Kräuter je nach Wunsch
1 rote Chilischote
1 Zwiebel
5 EL Öl
400 g Lachsfilet ohne Haut
1 EL gemischte Beeren
100 g Mascarpone

Zubereitung:

Den Spargel waschen und schälen. Die holzigen Enden abtrennen. Dann in 5 cm lange Stücke schneiden. Das Wasser aufkochen, Zitronensaft und Salz hinzugeben. Den Spargel hinzugeben und 3 bis 4 Minuten köcheln. Danach den Spargel in ein Sieb geben und das Wasser auffangen. Parallel die Nudeln nach Herstellerangaben kochen.

Die Kräuter klein hacken, die Zwiebel würfeln und die Chilischote längs aufschneiden und in feine Streifen schneiden. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen, darin Chili und Zwiebel andünsten. 400 ml Spargelwasser zum Ablöschen nehmen, 6 Minuten köcheln lassen. $\frac{3}{4}$ der Kräuter und Mascarpone hinzugeben, alles mit dem Zauberstab zu einer cremigen Soße pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen – eventuell mit Stärke binden.

Den Lachs waschen, trocken tupfen und würfeln. Mit 2 EL Öl in einem Wok oder einer Pfanne 3-4 Minuten anbraten. Die Spargelstücke hinzugeben und weitere 2-3 Minuten braten.

Anschließend Lachs, Spargel, Nudeln und Soße im Wok vermischen und anrichten. Das Gericht mit den restlichen Kräutern und den Beeren bestreuen und servieren.

Rezept: Berufsschulklasse QN21