

WEISSER SPARGEL AN LACHS-BÄRLAUCH TAGLIATELLE

**500 G SPARGEL, WEIß
ETWAS ZITRONENSAFT
ETWAS ZUCKER
500 G TAGLIATELLE
1 BUND RADIESCHEN
4 LACHSFILET(S)
½ BUND BÄRLAUCH
HANDVOLL PINIENKERNE
PARMESAN
OLIVENÖL
SAHNE
SALZ UND PFEFFER**

**ZUBEREITUNG
ARBEITSZEIT CA. 20 MINUTEN
KOCH-/BACKZEIT CA. 15 MINUTEN
GESAMTZEIT CA. 35 MINUTEN**

DEN SPARGEL SCHÄLEN, HOLZIGE ENDEN ABSCHNEIDEN. DIE SPARGELSTANGEN SCHRÄG IN CA. 4 CM LANGE STÜCKE SCHNEIDEN UND IN SALZWASSER MIT ETWAS ZITRONENSAFT UND ZUCKER BISSFEST GAREN.

DIE TAGLIATELLE IN SALZWASSER ALL DENTE KOCHEN.

DIE RADIESCHEN VIERTELN, DEN SPARGEL ABGIEßEN. DEN BÄRLAUCH MIT SALZ, PINIENKERNEN, ETWAS PARMESAN UND OLIVENÖL ZU EINEM PESTO MIXEN.

DAS FISCHFILET IN MUNDGERECHTE STÜCKE SCHNEIDEN. IN EINER GROßEN PFANNE SPARGEL UND RADIESCHEN KURZ SCHARF ANBRATEN, DEN FISCH KURZ MIT ANBRATEN, ER MUSS INNEN NOCH ZARTROSA SEIN.

DIE NUDELN UND DAS PESTO IN DIE PFANNE GEBEN, ALLES VERMENGEN UND NACH BEDARF MIT ETWAS SAHNE ABLÖSCHEN. KRÄFTIG MIT SALZ, BÄRLAUCH UND PFEFFER ABSCHMECKEN.

ANRICHTEN

DIE TAGLIATELLE AUF TELLER ODER GROßEN SCHALEN VERTEILEN UND MIT HALBIERTEN RADIESECHEN UND GGF. BASILIKUM GARNIEREN.

GUTEN APPETIT!