

# Spaghetti mit Lachs und grünem Spargel

**Zutaten** (für 4 Personen):

1. Für den Lachs:

1200 g Lachsfilet  
3 EL grobes Fischgewürz  
3 unbehandelte Orangen  
200 g grobes Meersalz  
200 g Zucker  
½ Bund Dill

Für die Nudeln:

1000 g grüner Spargel  
2 Knoblauchzehen  
2 rote Peperoni  
2 unbehandelte Orangen  
Salz  
500 g Spaghetti  
75 ml Rapso  
Pfeffer aus der Mühle



ein  
**Rapso**<sup>®</sup>

**Rezept**

**Zubereitung:**

1. Lachsfilet waschen und eine Form legen. Mit dem Fischgewürz leicht einmassieren. Die Schale von 2 Orangen abreiben und diese mit Salz und Zucker mischen. Eine Orange auspressen und die zweite Orange in Scheiben schneiden.
2. Den Lachs mit dem Orangensaft einreiben. Dann die Salz-Zucker-Mischung darauf geben und mit den Orangenscheiben belegen. Alles abdecken und ca. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Spargel waschen, am unteren Drittel schälen, längs halbieren, in 4 cm Stücke schneiden. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden. Peperoni putzen, waschen, in Streifen schneiden. Orange waschen, trocknen, Schale fein abreiben, Saft einer Orange auspressen.
4. Reichlich Salzwasser aufkochen. Spaghetti darin nach Packungsangabe bissfest kochen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Spargel, Knoblauch und Peperoni darin 2–3 Minuten scharf anbraten, salzen. 120–150 ml vom Nudelwasser dazugeben und bei kleiner Hitze einige Minuten köcheln lassen.
5. Spaghetti tropfnass in die Pfanne geben, ½ TL Orangenschale und 1–2 EL -Saft zufügen, abschmecken.
6. Den Lachs abwaschen. Die letzte Orange abreiben und die Orangenschale mit etwas Rapso und etwas Fischgewürz mischen und den Lachs damit einreiben. Alles in Scheiben schneiden und zum größten Teil und mit den Spaghetti servieren. Den übrigen Lachs dazu servieren.

Tipp:

Alternativ kann auch fertiger gebeizter Lachs verarbeitet werden.

915 kcal, 60 g E, 43 g F, 64 g KH

**TIPP**

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Lenz Moser Selection Grüner Veltliner aus Niederösterreich.

