

## Gedämpfter Lachs auf Gemüsespaghetti mit Limettensauce

### Zutaten für vier Personen:

4 Lachstranchen à 100 g	60 ml trockener Vermouth
1 Zitrone	150 ml Fischfond
Koriandersamen	100 ml trockener Weißwein
100 g Sellerieknolle	100 ml Sahne
100g Karotte	50 g Butter
100 g Lauchgemüse	1 Limette
50 g Butter	frische Estragonblätter
2 Schalotten	5 EL Tomatenwürfel
1 Knoblauchzehe	

### So bereiten wir den gedämpften Lachs auf Gemüsespaghetti mit Limettensauce zu:

1. Die Lachstranchen von allen Seiten mit der Zitrone einreiben und mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.
2. Sellerie in dünne Scheiben schneiden, Karotten längs in Scheiben schneiden, danach beides in feine Streifen schneiden. Lauchstange halbieren, waschen und in ca. 5 cm lange Stücke, dann in feine Streifen schneiden.
3. Gemüsestreifen im Dämpfeinsatz verteilen und die Lachsschnitten darauf legen.
4. In einem Topf Butter zerlaufen lassen. Schalotten und Knoblauch darin ohne Farbe glasig dünsten. Mit Vermouth ablöschen, mit Fischfond und Weißwein auffüllen, aufkochen lassen und zur Hälfte einreduzieren.
5. Lachs und Gemüse ca. 6 Min. (je nach Dicke), bei 75 - 85°C im Dampfgarer dünsten. Der Lachs sollte innen noch rosa und glasig, das Gemüse bissfest sein. Dünsteinsatz samt Inhalt zur Seite stellen.
6. Den Dünstfond auf die Hälfte einkochen lassen, Sahne zugeben und weiter einkochen. Butterscheiben und Limettensaft mit einem Mixstab untermixen, damit eine sämige Konsistenz entsteht.
7. Gehackten Estragon und geschlagene Sahne unterheben, würzen, Tomatenwürfel unterziehen. Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, abschrecken und in Butter kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, zusammen mit dem Lachs und Gemüse dekorativ anrichten. Das Ganze mit der Limettensauce nappieren.