

## Schwarze Nudeln mit Wolfsbarschfilet und Lachs in Krebsrahmsauce

Rezept von Peter Mayer

### Zutaten für 4 Personen:

400 g schwarze Nudeln  
4 Lachssteaks á 100 g  
4 Wolfsbarschfilets á 100 g  
8 Krebschwänze  
1/16 l Krebsfond  
¼ l Schlagobers  
1/16 l Cognac  
1 EL Tomatenmark  
Butter

### Zubereitung:

In einer Pfanne etwas Butter schmelzen und die Lachssteaks sowie Wolfsbarschfilets auf der Hautseite anbraten, nach einigen Minuten umdrehen und auf der anderen Seite anbraten, die Krebschwänze dazugeben.

Solange in der Pfanne lassen bis die Fische und die Krebschwänze gar sind, danach die Pfanne von der Herdplatte nehmen.

In einem Topf etwas Butter schmelzen, den Krebsfond, den Cognac sowie das Tomatenmark dazugeben und kurz aufkochen lassen, zum Schluss den Schlagobers dazu geben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

In der Zwischenzeit die schwarzen Nudeln al dente kochen.

Zum Anrichten die schwarzen Nudeln in einen tiefen Teller geben, etwas von der aufgeschäumten Sauce darüber leeren und jeweils ein Lachssteak, ein Wolfsbarschfilet und 2 Krebschwänze darauf legen. Mit frischer Kresse dekorieren und servieren.

