

Für 4 Personen

## Nudeln an geräuchertem Frutiger Stör

### Geräucherter Stör

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 160g geräucherter Stör
- 2 Tomaten
- 150g gelber Lauch
- 10g frischer Wasabi
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss

### Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. In Streifen schneiden. Die Tomaten blanchieren, schälen, die Kernen herausnehmen und in Streifen schneiden. Den Lauch halbieren, waschen, in feine Streifen schneiden und im Salzwasser kurz blanchieren. Fein reiben (eventuell Wasabi-Paste dann aber nur ca. 5g). Das Olivenöl in einer Teflonpfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten, bis diese glasig sind. Den Lauch und die Tomaten begeben, sautieren, anschliessend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei wiederholtem Schwenken einige Minuten sautieren.

### Nudeln

- 400g Ernst Nudeln 2,5mm
- 4l Wasser
- 40g Salz
- 1 dl Sauerrahm
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Frisch geriebene Muskatnuss

Das Wasser mit dem Salz in einem grossen Topf aufkochen, und die Nudeln im Wasser «al dente» kochen und abschütten. In einer vorgewärmten Schüssel 2 Eier mit dem aufgewärmten Sauerrahm verrühren. Die «al dente» gekochten Nudeln in die Schüssel geben, das Zwiebel- / Lauchgemisch mit dem Stör begeben und mischen. Die Nudeln mit etwas Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

### Anrichten

- 8 Tranchen geräucherter Stör
- 8 schwarze Oliven
- 1 Sträusschen Basilikum
- 8 Cherry-Tomaten

Die Störtranchen und Oliven halbieren. Die Cherry-Tomaten waschen und halbieren. Die Nudeln in die Pastateller geben, mit den Störtranchen, den Oliven, Cherry-Tomaten und Basilikumkronen ausgarnieren.