


# Lauwarmer Nudel-Salat mit Meeresfrüchten, Lachs und Schwertfisch

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/25/lauwarmer-nudel-salat-mit-meeresfruechten-lachs-und-schwertfisch/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/25/lauwarmer-nudel-salat-mit-meeresfruechten-lachs-und-schwertfisch/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 500g Spaghettini
- 200g Venusmuscheln, ersatzweise Miesmuscheln
- 8 kleine Kaisergranate, ersatzweise Garnelen
- 100g Lachsfilet
- 100g Schwertfischfilet
- ½ Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Avocado
- 2 Tomaten
- Saft ½ Limette
- 4 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 1 TL gehackte Petersilie
- einige Basilikumblätter
- Meersalz
- Salz
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Avocado halbieren, den Stein entfernen und die Hälften schälen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit etwas Limettensaft beträufeln. Tomaten waschen, vierteln, entkernen, in Würfel schneiden und zur Avocado geben.

Von den Kaisergranaten den Kopf abdrehen, mit einer Schere die Unterseite aufschneiden, die Schale ablösen und beiseitelegen. Die Kaisergranate am Rücken entlang einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Die Kaisergranate waschen, trocken tupfen und halbieren.

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, in etwa 2 cm große Würfel schneiden und mit den Kaisergranaten in eine große Schüssel geben. Die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten, geöffnete Muscheln aussortieren.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten. Kaisergranatschalen und Muscheln dazugeben, mit Wein ablöschen und zugedeckt 3-4 Minuten garen.

Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausnehmen, geschlossene Muscheln entfernen. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen und zu den Fischwürfeln geben. Den Sud durch ein feines Sieb gießen, kurz abkühlen lassen und über die Fische, Kaisergranate und Muscheln gießen.

Avocado- und Tomatenwürfel vorsichtig mit dem restlichen Limettensaft und dem übrigen Olivenöl untermischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Die Petersilie unterheben und alles bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Spaghettini nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen, noch heiß unter die marinierten Fische und Meeresfrüchte mischen, mit dem Basilikum garnieren und lauwarm servieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 24.3.2013