



PASTASALAT IM GLAS MIT LACHS UND GRAPEFRUITVINAIGRETTE

Zubereitung: ca. 35 Minuten | Für 4 Personen | Mittel | 630 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLONDE:

Der herbe Geschmack der Grapefruitvinaigrette wird von den ausgereiften Fruchtnoten und dem pikanten Gewürznelkenaroma des Grimbergen Blonde abgeholt und optimal ergänzt.

ZUTATEN:

400 g Lachsrückensfilet	1 Zweig Rosmarin
200 g Pasta z. B. Fusilli oder Conchigliette	5 Zweige Thymian
40 g Pinienkerne	2 Zweige Basilikum
1 Cicerino rosso	2 Zweige Oregano
1 Salatgurke	Gartenkresse
2 Grapefruits	Salz
1 dl Olivenöl	Pfeffer aus der Mühle
2 EL Balsamicoessig, weiss	

ZUBEREITUNG:

1. Die Grapefruits schälen und mit einem Messer in eine Schüssel filetieren. Die Kräuter zupfen, fein hacken, mit dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und über die Grapefruitfilets geben. 20 Minuten ziehen lassen, danach den Balsamicoessig dazugeben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Salatgurke schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Mit einer Prise Salz würzen und 20 Minuten ziehen lassen. Danach das Gurkenwasser abgiessen. Die Pinienkerne in einer Bratpfanne goldbraun anrösten. Den Cicerino rosso waschen und von Hand in kleine Stücke zupfen.
2. Die Pasta im Salzwasser al dente kochen. In ein Sieb giessen und auskühlen lassen. Den Lachsrückens mit Salz würzen und in einer Bratpfanne beidseitig kross anbraten. Im Ofen bei 150 °C etwa 8 Minuten fertig garen. Etwas auskühlen lassen und in nicht zu kleine Stücke teilen.
3. In einer grossen Schüssel die Pasta mit dem Lachs, den Gurkenscheiben, dem Cicerino rosso und der Grapefruitvinaigrette mischen. In kleine Apérogläser abfüllen, mit den Pinienkernen und der Kresse ausgarnieren und servieren.
4. Jetzt wird es Zeit, ein Grimbergen Blonde zu öffnen und beim verdienten Apéro ausgiebig zu entspannen.

TIPP:

Man kann die Grapefruit vor der Zubereitung in warmes Olivenöl einlegen, denn so lösen sich die Filets einzeln von den Fruchtspänen, und die Vinaigrette wird intensiver und nicht bitter.