

## Nudel mit Birnensauce und Forelle

Von Jean-Luc Blumers , Bad Münster am Stein-Ebernburg

### **Zutaten für die Nudeln**

250g Nudeln  
1 Birne  
30g Speckwürfel  
2 Zwiebeln  
400ml Weißwein  
100ml Gemüsebrühe  
100ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, frische Kräuter nach Belieben (Empfehlung: Estragon oder Thymian)  
etwas Speisestärke zum Abbinden  
etwas Zucker oder Honig zum Karamellisieren  
Olivenöl zum Anbraten

### **Für die Forelle**

2 kleine Forellenfilets  
Saft einer halben Zitrone  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Kochwasser mit Salz für die Nudeln aufstellen.

Eine halbe Birne in Würfel schneiden, die andere Hälfte in feine Spalten. Zwiebeln würfeln.

Olivenöl in die Pfanne geben, erhitzen, anschließend Zwiebeln, gewürfelte Birne und Speck in der Pfanne anschwitzen.

Nudeln in das kochende Wasser geben.

Das Birne-Speck-Zwiebel-Gemisch mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kräutern würzen, mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Gemüsebrühe und Sahne hinzufügen, einreduzieren lassen und mit etwas mit Speisstärke andicken. Die gekochten Nudeln hinzugeben.

Die Birnenspalten in der Pfanne karamellisieren.

Die Forellenfilets auf der Haut salzen, das Fleisch mit Zitrone Salz und Pfeffer beträufeln. Die Filets auf der Haut anbraten, bis das Fleisch glasig ist.

Birnenspalten und Forellenfilets auf die Nudeln legen und zusammen servieren.