ZUCCHINI MIT LACHSSTREIFEN

600 g Zucchini
4 Schalotten
6 Zweige frischer Estragon, ersatzweise 1TL getrocknete Estragonblättchen
3-4 TL körniger Senf
200 g süße Sahne
etwas Salz
weißer Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
1 Prise Zucker
1 EL Sojaöl
150 g geräucherter Lachs

1. Die Zucchini waschen, putzen, der Länge nach vierteln und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und vierteln. Die Estragonzweige abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen.
2. Den Senf mit der Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken.
3. Das Sojaöl im Wok erhitzen. Die Zucchinistücke und die Schalottenviertel darin anbraten. Den Estragon hinzugeben. Die Senfsahne zum Zucchinigemüse gießen. Alles aufkochen lassen und zugedeckt 4 bis 5 Minuten bei schwacher Hitze garen.
4. In der Zwischenzeit den Lachs in Streifen schneiden. Den Wok von der Herdplatte nehmen und die Lachsstreifen vorsichtig unter das Zucchinigemüse heben.
5. Beilagentipp: Servieren Sie zu den Zucchini mit Lachs grüne oder rote Bandnudeln (etwa 50 g Rohgewicht je Portion).

Guten Appetit!