

Tagliatelle al Salmone

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 350g Räucherlachs
- 500g Tagliatelle
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2dl Saucenrahm (Rama)
- 1dl Weisswein
- Olivenöl
- einige Safranfäden
- eine Hand voll frische Petersilie
- frischer Dill
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Den Lachs in mundgerechte Streifen schneiden
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden
- Petersilie klein schneiden
- Dill zerzupfen

Zubereitung:

- In einer Bratpfanne im Öl die Zwiebel sachte dünsten. Gegen Schluss den Knoblauch zugeben.
- Mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
- Den Rahm und die Safranfäden zugeben und etwas köcheln.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salz braucht's nicht viel, weil der geräucherte Lachs schon salzig ist.
- Dann die Lachsstücke vorsichtig unterrühren und ebenso den Dill. Leicht köcheln, bis der Lachs heiss ist.
- Parallel dazu die Tagliatelle im Salzwasser al-dente kochen. Am Schluss 1 Tasse Kochwasser abschöpfen. Die Tagliatelle abseihen und in die Pfanne zurückgeben.
- Zuletzt die Tagliatelle und die Lachssauce zusammen mit Petersilie zusammenführen. Etwas Kochwasser zugeben, damit es schön flüssig wird.

Tipp:

- Man kann auch frischen statt geräucherten Lachs nehmen. Dann aber länger in der Sauce köcheln. Oder die Lachsstücke sogar zuerst in etwas Öl anbraten.
- Gerne auch noch weitere frische Küchenkräuter in der Sauce köcheln.
- Wird oft mit einem Schuss Cognac (Branntwein) verfeinert.

