

Schwarze Tagliatelle mit weißer Sauce und gebratenem Lachs



Zutaten für 2-3 Personen:

250-300 g frisches Lachsfilet
150-200 g schwarze Tagliatelle
eine Ecke Butter
30 ml trockener Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Weißer Sauce:

1 etwas größere Frühlingszwiebel
1 Ecke Butter
75 ml Sahne
1 TL Gemüsebrühpulver
1 EL Mascarpone
75 ml H-Milch 1,5%
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Vom Lachsfilet die Haut und die braunen Stellen entfernen. Sorgfältig entgräten und in Würfel schneiden.

2. Frühlingszwiebel putzen, längs teilen und in Halbringe schneiden. Sanft in Butter braten. Sahne und Milch mischen, Gemüsebrühpulver einrühren und zu den Zwiebeln gießen. 1 EL Mascarpone unterrühren, etwas einköcheln, aber nicht zu stark. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser

kochen. Garprobe machen, abgießen.

4. Lachswürfel in einer beschichteten Pfanne in Butter braten, bis sie sich fast durchgehend verfärbt haben. Dann den Wein zugießen, Deckel aufsetzen und den Lachs noch etwas ziehen lassen, bis er gar ist. Die weiße Sauce zugießen.

5. Tagliatelle auf vorgewärmte Teller verteilen, Sauce und Lachswürfel darüber verteilen. Sofort servieren.

Hinweise:

Das Rezept eignet sich auch für andere Fischfilets, wie zum Beispiel Kabeljau.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023