

# 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