

Schwarze Spaghetti mit einer Lachs-Safran-Soße

Für 2 Personen

400 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Riesengarnele	400 g Spaghetti, schwarz
200 ml Schlagsahne	200 ml Fischfond	150 ml Gemüsefond
50 g Sahne-Schmelzkäse	5 g Safran, gemahlen	125 ml Weißwein, lieblich
0,5 Bund Dill	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz	Zucker	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Den Fischfond in einem Topf erhitzen und das Fischfilet darin etwa zehn Minuten garen. Anschließend das Lachsfilet herausnehmen und im Backofen warm stellen. Den Fischfond nun mit der Sahne, dem Weißwein und dem Gemüsefond aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, den Schmelzkäse und den Safran hinzufügen und Ganze reduzieren. Abschließend den Lachs aus dem Backofen nehmen und mit zwei Gabeln in grobe Stücke zerteilen und in die Soße geben. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Spaghetti darin bissfest kochen. Den Dill von den Stielen zupfen. Die Garnele längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Anschließend Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Garnele etwa fünf Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spaghetti mit der Lachs-Safran-Soße auf Tellern anrichten und mit der Garnele und dem Dill garnieren.

Jürgen Lienhardt am 18. Januar 2010