

Tagliatelle al salmone mit Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Hartweizengrieß 3 Eier 1 EL Olivenöl
1 Prise feines Salz

Für die Sauce:

2 Lachsfilets mit Haut à 125 g 1 Schalotte 2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne 100 ml trockener Weißwein 100 ml Gemüsefond
4 Tomaten 2 TL Tomatenmark 1 Limette
glatte Petersilie Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Salat:

200 g Rucola 1 Knoblauchzehe 1 EL Waldhonig
25 g Pinienkerne 25 g Parmesan 1 Bund Basilikum
3 EL Balsamico 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

25 g Parmesan 3 Zweige Dill

Für den Nudelteil ein Ei trennen. Hartweizengrieß, Salz, Eigelb und 2 Eier zu einem kompakten Nudelteil verkneten. Mit Olivenöl beträufeln und ruhen lassen.

Für den Salat Rucola abbrausen, verlesen und trockenschleudern. Basilikum abbrausen, Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb anrösten. Für das Dressing Balsamico, Öl, Honig, gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Parmesan mit einem Sparschäler feine Späne hobeln.

Für die Sauce die Haut vom Lachs entfernen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Lachs beidseitig ca. 1 Minuten scharf anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und bis auf die Hälfte reduzieren lassen. Tomaten und Tomatenmark in die Pfanne geben, kurz andünsten und Fond und Sahne angießen. Limette halbieren, auspressen und den Saft zum Sud geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Sauce mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteil mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit dem Tagliatelle-Aufsatz schneiden und in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten kochen und abgießen. Nudeln und Sauce in der Pfanne miteinander vermischen.

Salat und Dressing mischen und auf einem Teller anrichten. Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tagliatelle al salmone auf einem weiteren Teller anrichten, mit Dill und Petersilie garnieren, mit etwas Parmesan bestreuen und servieren.

Oliver Löhr am 06. Juni 2016