

Tagliatelle, Lachs-Filet und Weißwein-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

3 Eier	1 EL Olivenöl	375 g Pasta-Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für den Lachs:

2 Lachsfilets, à 120 g	1 Zitrone, Saft	Sonnenblumenöl
1 Bund Dill	Salz	Pfeffer

Für die Weißwein-Sahne-Soße:

1 kleine Speisezwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
50 g Parmesan	1 EL Butter	200 ml Schlagsahne
50 ml trockener Weißwein	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill

Für die Nudeln:

Den Nudelteig aus dem Mehl, den Eiern, dem Salz und dem Olivenöl herstellen. Den Teig durch eine Nudelmaschine geben, sodass dünne Bahnen entstehen. Diese Bahnen zu Tagliatelle schneiden und auf einem Backblech mit restlichem Mehl vermengen, damit die Nudeln nicht kleben. Kurz vor dem Servieren für 3-4 Minuten kochen.

Für den Lachs:

Lachs abtropfen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen. Lachs anbraten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Weißwein-Sahne-Soße:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Chili fein hacken. In einem Topf Zwiebeln, Knoblauch und Chili in Öl anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und Sahne hinzugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und zum Binden unterrühren.

Für die Garnitur:

Dill hacken. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Michel Ulbricht am 04. August 2025