Tagliatelle mit Weißwein-Sahne-Soße und Lachs

Für zwei Personen

Für den Teig:

4-5 Eier	400 g Mehl, 00	20-30 g Hartweizengrieß
Salz		

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe	300 ml Sahne
150 ml Weißwein	Öl	10 g Speisestärke
10-15 g Dill	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für den Lachs:

400 g Lachsfilet, mit Haut	1 Zitrone, Saft	Öl
Meersalz	Salz	

Für den Teig:
Das Mehl und Hartweizengrieß auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde in die Mitte formen. Eier und Salz in die Mulde geben und mit einer Gabel langsam vom Inneren nach außen verrühren. Nach und nach das Mehl einarbeiten. Sobald sich der Teig zusammenfügt, 8-10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit etwas Mehl bestäuben und in gleichmäßige Streifen schneiden so entstehen die Tagliatelle. Dabei immer leicht mehlen, damit sie nicht zusammenkleben. Die Tagliatelle in kochendes Salzwasser geben und 3-4 Minuten kochen, bis sie al dente sind. Danach die Nudeln in ein Sieb abgießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken, um den Garprozess zu stoppen.

Für die Sauce:
Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken. In einem Topf etwas Öl erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch glasig anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und den Wein kurz einkochen lassen, damit der Alkohol verdampft und das Aroma bleibt.
Sahne hinzufügen und die Sauce gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Den gehackten Dill unterrühren.
Falls die Sauce zu dünn ist, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht andicken und kurz aufkochen lassen.

Für den Lachs:
Lachs auf der Hautseite in einer heißen Pfanne mit etwas Öl 3-4 Minuten, je nach Dicke, scharf anbraten, bis die Haut knusprig ist.
Den Lachs vorsichtig wenden und die Fleischseite 1-2 Minuten anbraten. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und den Lachs in der Resthitze sanft fertig garen lassen, damit er innen zart und saftig bleibt.
Den Lachs anrichten und mit etwas Meersalz und etwas Zitronensaft verfeinern.

Sven Riese am 25. August 2025