

Tagliatelle in Sahne-Soße mit Lachs, Cherrytomaten

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier	1 EL Olivenöl	200 g Weizenmehl, 405
1 TL Salz		

Für den Lachs:

400-500 g Lachsfilet	Salz	Pfeffer
----------------------	------	---------

Für die Sauce:

10-15 Cherrytomaten	1 Zwiebel	2-3 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Abrieb, Saft	400 ml Sahne	100 g Parmesan
150 ml Gemüsefond	Weißwein	Olivenöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Garnitur:

10 g Parmesan	1 Bund Petersilie
---------------	-------------------

Für die Tagliatelle:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mittig eine Mulde formen. In die Mulde die anderen Zutaten geben und nach und nach mit der Gabel verquirlen. Anschließend den ganzen Teig kneten, bis er geschmeidig ist.

In Frischhaltefolie wickeln und zum Ruhen in das Gefrierfach geben.

Nach kurzer Ruhezeit den Teig erneut kneten und durch die Nudelmaschine geben, bis er die gewünschte Geschmeidigkeit hat. Dann zu Tagliatelle schneiden lassen und für 2-3 Minuten in Salzwasser kochen.

Für den Lachs:

Fisch in Würfel schneiden, salzen und auf jeder Seite 30 Sekunden anbraten. Aus der Pfanne nehmen und vor dem Servieren pfeffern.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in derselben Pfanne in etwas Öl glasig braten, in der zuvor der Fisch gebraten wurde. Mit dem Weißwein ablöschen, Sahne und Fond angießen und reduzieren lassen.

Parmesan reiben und mit in die Sauce geben. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten im Ofen mit Olivenöl und Salz und Pfeffer bei 180 Grad für 8-10 Minuten schmoren.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben, Petersilie hacken. Die fertigen Tagliatelle in der Sauce schwenken und dabei die Petersilie unterheben.

Vor dem Servieren Lachs und Tomaten darauf verteilen und mit Parmesan und Petersilie dekorieren.

Luisa Wilmerding am 22. September 2025