

Zitronen-Tagliatelle mit Lachswürfel und Lauch

Für 2 Portionen

1 Schalotte	1 El Butter	1 Zitrone
100 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	1 Tl grüne Pfefferkörner
1 Tl Speisestärke	150 g Tagliatelle	1 Lauchstange
4 El Olivenöl	300 g Lachsfilet	1 Bund Dill
Salz, Pfeffer, Zucker		

Die Schalotte schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalottenstreifen anschwitzen.

Die Schale der Bio Zitrone abreiben und zusammen mit dem Saft zugeben.

Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und die Sauce für 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Soße durch ein Sieb passieren und leicht mit Speisestärke binden. Die grünen Pfefferkörner in die Sauce geben und ziehen lassen. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser garen. Das dunkelgrüne Ende der Lauchstange entfernen. Danach die Lauchstange halbieren, waschen und in Scheiben schneiden. Kurz vor Ende der Garzeit der Tagliatelle die Lauchscheiben zugeben und zusammen im Salzwasser garen.

Das Lachsfilet in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und die Lachswürfel in Olivenöl in einer Pfanne braten.

Die Lauch-Tagliatelle abgießen und auf Teller anrichten. Die Lachswürfel darauf verteilen und die heiße Zitronensoße darüber geben. Mit gezupften Dillspitzen bestreuen und servieren.

Christoph Rüffer am 06. September 2016