

# Nudeln mit Lachs

## Für 4 Personen:

500 g Tagliatelle	500 g Lachsfilet	2 Zwiebeln
1 L Sahne	1/2 Bund Blattpetersilie	4 Zweige Thymian
1 Zitrone	1 Glas Forellenkaviar	2 EL Butter
Salz		

Die Nudeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser bissfest kochen und in einem Sieb abgießen. Währenddessen Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne (oder einem flachen Topf) mit Butter anschwitzen. Dann mit der Sahne auffüllen und bei schwacher Hitze etwas einkochen lassen, bis die Sauce eine dickere Konsistenz bekommt. 1 Liter Sahne ungefähr zu 0,6 l einkochen lassen.

In der Zwischenzeit den Lachs in etwa 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz würzen und einige Minuten stehen lassen. Die Petersilienblättchen und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und sehr fein schneiden.

Wenn die Sahne weit genug eingekocht ist, die Pfanne vom Herd nehmen, die Kräuter unterrühren, mit Salz sowie Saft und Abrieb der Zitrone abschmecken, die Lachswürfel nebeneinander hineinlegen und 5 Minuten in der heißen Sauce ziehen lassen.

Jetzt die Nudeln mit in die Pfanne geben, kurz zurück auf den Herd stellen, einmal aufstoßen lassen, gut durchschwenken bis die Nudeln heiß sind, auf tiefen Tellern anrichten, mit Forellenkaviar verschönern und servieren.

Alexander Herrmann am 22. März 2021