



Hauptgang

Nudeln an Lachs

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Nudeln
500 gr	Lachsfilet, frisch oder tiefgefroren, in kleine Würfel geschnitten
1 Stück	Schalotte, schälen und sehr fein hacken
	Etwas Bratbutter und einen kleinen Schuss Olivenöl (kalt gepresst) für das Dünsten der Schalotte und der Lachswürfel
2,5 dl	Rahm (Sahne)
1-2 EL	Crème fraîche
100–150 gr	Schmelzkäse (natur), (Käseecken)
1 TL	Gemüsebouillongranulat
3 Stengel	Petersilie, glattblättrig, die Blätter davon fein gehackt
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund	Basilikum, die Blätter davon fein gehackt
	Einen Schuss (1/2 dl) Weisswein, trocken (Chardonnay oder Riesling)
2 dl	Fischfond
1 TL	Gemüsebouillon

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.
Nudeln	Die Nudeln in reichlich Salzwasser «al dente» kochen.
Lachs	Den Lachs in kleine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Kasserolle mit etwas Butter und einem Schuss Olivenöl leicht anbraten. Dann den Lachs entnehmen und im vorgeheizten Backofen, abgedeckt mit ALU-Folie, warmstellen.
Butter, Olivenöl	

Sauce:
Schalotte, Weisswein, Fischfond
In derselben Kasserolle die Schalotte glasig dünsten. Wenn nötig nochmals etwas Butter beifügen. Mit einem Schuss Weisswein (1/2 dl) ablöschen, den Fischfond hinzufügen und um einen Drittel (bis zur Hälfte) einkochen lassen.

Crème fraîche, Rahm, Käse, Petersilie, Basilikum, Gemüsegranulat
Crème fraîche, Rahm hinzufügen und erhitzen und den Käse darin schmelzen. Die Hälfte der gehackten Petersilie sowie 1/2 Bund Basilikum dazu geben und mit Gemüsebouillongranulat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Nudeln auf einem vorgewärmten Teller anrichten, den Lachs auf die Nudeln geben und die Sauce darüber giessen.

Mit der restlichen Petersilie bestreuen.

ANMERKUNG:

- Ich könnte mir vorstellen, das etwas Zitronensaft in die Sauce gegeben gut passen würde.
- Ich denke, dass 350-400 gr Nudeln (selbst für einen Hauptgang) genügen
- Auch 350-400 gr Lachs dürften genügen.
- 2 TL Tomatenmark in die Sauce geben (wegen der Farbe)