

Tagliatelle in Lachs-Sahne-Sauce

Lachs in Sahne gegart...



Zutaten:

Für 4 Personen

- 500 g Tagliatelle
- 500 g Lachsfilet, frisch, ohne Haut und Gräten
- 2 Zwiebeln, mittelgroß
- 1 Liter Sahne
- 5 Stiele Blatt Petersilie
- 4 Zweige Thymian
- 1 Zitrone
- 2 EL Butter
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einer großen Pfanne mit hohem Rand, oder einem breiten Topf, schmelzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.
3. Mit der Sahne auffüllen und bei schwacher Hitze etwas einkochen lassen, bis die Sauce eine dicke Konsistenz bekommt. Den Liter Sahne auf etwa 0,6 Liter einkochen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Lachs in etwa 2 cm große Würfel schneiden, mit Salz würzen und einige Minuten stehen lassen.
5. Die Petersilien- und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und fein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abreiben und anschließend den Saft auspressen.
6. Die Tagliatelle nach Packungsangabe kochen.
7. Wenn die Sahne weit genug eingekocht ist, die Pfanne vom Herd nehmen, die Kräuter unterrühren, mit Salz und dem Abrieb und Saft der Zitrone abschmecken, die Lachswürfel nebeneinander hineinlegen und 5 Minuten in der heißen Sauce ziehen lassen. Die Sauce mit etwas Pfeffer abschmecken.
8. Wenn möglich zuletzt die Nudeln in die Pfanne geben, nur einmal aufstoßen lassen und gut durchschwenken. Sollte die Pfanne trotz allem zu klein sein die Nudeln auf Tellern anrichten und die Lachs-Sahne-Mischung darüber geben.

Guten Appetit!