

## Rezept

# Lachs-Tagliatelle mit Kräuter-Limetten-Rahm

Ein Rezept von Lachs-Tagliatelle mit Kräuter-Limetten-Rahm, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Limette	<b>1</b> Schalotte
<b>1/2</b> kleine grüne frische Chilischote	<b>200 g</b> Bio-Lachsfilet
Salz	<b>1/2 Bund</b> Schnittlauch
<b>je 2-3 Stängel</b> glatte Petersilie und Minze	<b>1 EL</b> Butter
<b>250 g</b> Tagliatelle	<b>200 g</b> Sahne
<b>100 ml</b> Fischfond (aus dem Glas) oder gemüsebrühe (Instant)	<b>1 Schuss</b> Wermut (nach Belieben; z. B. Noilly Prat) grob gemahlener schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Für die Tagliatelle in einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Inzwischen die Limette waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Chilischote waschen, putzen, entkernen und fein hacken.
2. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden, mit 1 EL Limettensaft beträufeln und salzen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, Blätter fein hacken. In einem breiten Topf die Butter erhitzen. Schalotten und Chili darin bei kleiner bis mittlerer Hitze glasig dünsten.
3. Das Nudelwasser salzen und die Tagliatelle darin nach Packungsangabe bissfest garen. Währenddessen die Sahne, 2 EL Limettensaft und Fischfond oder Brühe und nach Belieben 1 Schuss Wermut zur Schalottenmischung gießen und alles bei starker Hitze cremig einkochen.
4. Die Kräuter bis auf einen kleinen Rest in die Sauce rühren. Diese vom Herd nehmen und den Fisch darin in ca. 1 Min. knapp gar ziehen lassen.
5. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und auf die Teller verteilen. Die Sauce mit Salz und 1-2 Msp. Limettenschale abschmecken und auf die Tagliatelle geben. Schwarzen Pfeffer grob darübermahlen, alles mit den restlichen Kräutern bestreuen und servieren.