

Rezept

Lachs-Tagliatelle mit Kräuter-Limetten-Rahm

Ein Rezept von Lachs-Tagliatelle mit Kräuter-Limetten-Rahm, am 19.04.2024

Zutaten

1 Bio-Limette	1 Schalotte
1/2 kleine grüne frische Chilischote	200 g Bio-Lachsfilet
Salz	1/2 Bund Schnittlauch
je 2-3 Stängel glatte Petersilie und Minze	1 EL Butter
250 g Tagliatelle	200 g Sahne
100 ml Fischfond (aus dem Glas) oder gemüsebrühe (Instant)	1 Schuss 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.