Rezept

Zitronen-Lachs-Nudelsauce

Ein Rezept von Zitronen-Lachs-Nudelsauce, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	Räucherlachs
50 g	Butter
1 EL	Zucker
	Salz
2	Bio-Zitronen
2 EL	Mehl
150 g	Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 28 g F, 9 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Lachs in 5 mm breite Streifen schneiden. Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und ½ Zitrone auspressen.

2. Die Butter in einer Stielkasserolle erhitzen und die Zitronenschale darin bei schwacher Hitze ca. 30 Sek. unter Rühren erhitzen. Das Mehl mit dem Schneebesen einrühren, bis es sich vollständig mit der Butter verbunden hat. Zucker und 150 ml kaltes Wasser zugeben und mit der Mehlschwitze verrühren. Alles bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen und ca. 1 Min. kochen lassen.

3. Danach die Sahne in die Sauce rühren und kurz erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen. Vom Herd nehmen und Zitronensaft und Lachsstreifen einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Tortellini mit Ricotta-Füllung servieren.