



Pasta mit Lachs an Zitronensauce

Lachs trifft auf eine cremige Zitronensauce mit süssen Erbsen. Ein unkompliziertes Pastagericht, das in weniger als 30 Minuten auf dem Tisch steht. Wichtig ist nur, den Lachs nicht zu lange zu garen, damit er schön saftig bleibt.

Zutaten (für 2–3 Personen)

- 2 Lachsfilets
- 50 bis 100 g Erbsen
- 1 dl Weisswein
- 1 guter Schluck Rahm
- 1 EL Butter
- Abrieb von 1 Zitrone
- Saft von ½ Zitrone
- Pasta nach Wahl, z. B. Fusilli
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Parmesan oder Pecorino

Zubereitung

1. Den Lachs in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, salzen und 30 Minuten ziehen lassen.
2. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl sehr heiss werden lassen. Den Lachs kurz und scharf rundum anbraten, danach sofort aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
3. In derselben Pfanne die Erbsen kurz anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.
4. Rahm, Butter, Zitronenabrieb und Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen und direkt zur Sauce geben.
6. Zum Schluss den Lachs vorsichtig unterheben und nur noch kurz erwärmen.
7. Mit frisch geriebenem Parmesan oder Pecorino servieren.

Weinempfehlung:

Vache d'Automne Viognier Pays d'Oc IGP

