DENNER

Tagliatelle an Lachscrèmesauce



Pastaliebhaber aufgepasst: Hier kommt eine Geschmacksbombe aus der italienischen Küche – Tagliatelle an einer aromatischen Lachscrèmesauce.

Bei Rezepten mit Rauchlachs ist es immer von Vorteil, wenn man genug von dem köstlichen Fisch kauft – die Versuchung, bereits während des Kochens davon zu naschen, ist einfach zu gross! Gibt man dem rauchigen Lachs noch etwas Rahm, ein paar Cherrytomaten und frische Kräuter bei, wird daraus geradezu ein Gedicht.

Aber Achtung: Wer mit diesen leckeren Tagliatelle seine italienischen Gäste beeindrucken möchte, sollte dazu auf keinen Fall Parmesan servieren! Hier sind die Italiener nämlich stockkonservativ. Käse und Fisch-Pasta gehören einfach nicht zusammen. Basta.

- 500 g Tagliatelle
- 160 g Rauchlachs, in grobe Stücke zerteilt
- 14 Cherrytomaten, in Viertel geschnitten
- 2,5 dl Halbrahm
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 dl Weisswein
- ⅔ EL Tomatenpüree
- Dill, 5–6 Blätter frischer Basilikum, Salz und Pfeffer
- Wenig Olivenöl

1. Etwas Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin dünsten, bis die Zwiebelstücke glasig werden.
2. Die geviertelten Cherrytomaten dazugeben, Hitze reduzieren, Deckel drauf und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3. Tomatenpüree hinzufügen und 1–2 Minuten mitdünsten
4. 4. Rauchlachs beifügen, alles nochmals 1 Minute dünsten und anschliessend mit dem Weisswein ablöschen.
5. Das Ganze köcheln lassen, bis sich der Weisswein um die Hälfte reduziert hat, und zwischendurch die Kräuter beigeben.
6. Gleichzeitig Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin al dente kochen.
7. Zum Schluss kommt der Halbrahm in die Sauce. Auf niedriger Garstufe weitere 5–10 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz leicht kochen lassen.
8. Danach die Sauce abschmecken und mit den Tagliatelle servieren.

Zubereitungsdauer: ca. 30 Minuten



Domiziana Méditerranée AOC Rosé

Zartes Rosa. Duftet nach roten Beeren mit einem Hauch von saftigen Melonen und weissem Pfirsich. Im Gaumen saftige Säure, mittelvoller Körper und frischer Abgang, mit anhaltender Aromatik.

Jetzt im Weinshop ansehen ›