



Nudeln mit Lachs

Nouilles sauce au saumon

Pappardelle al salmone

Für 3 – 4 Personen

Sauce

- 1 Schalotte gehackt
- 1 Esslöffel Butter oder Margarine
- 1 ½ dl Fischfond oder Gemüsebouillon
- 1 ½ dl trockener Vermouth
- 180 g Saucenrahm
- 1 Teelöffel getrockneter Estragon
- ½ Teelöffel Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Fisch

- Öl oder Bratbutter zum Braten
- 400 g frische Lachstranchen, in ca. 1 cm dicken und 4 cm langen Streifen
- ½ Teelöffel Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Nudeln

- 2 Rollen Pasta-Teig ausgewallt, in ca. 1 cm breite Nudeln geschnitten
- Salzwasser

Garnitur

- wenig Estragon, fein gehackt



Sauce: Schalotten in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Mit der Flüssigkeit ablöschen, zur Hälfte einkochen. Flüssigkeit absieben, in die Pfanne zurückgeben, Rahm begeben, aufkochen, würzen.

Fisch: Öl oder Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Fisch portionenweise ca. 2 Minuten braten, herausnehmen, würzen. Zugedeckt im auf 60° C vorgeheizten Ofen warm stellen.

Nudeln: im siedenden Salzwasser al dente kochen, gut abtropfen.

Servieren: Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fisch-Goujons darauf verteilen, Sauce darüber geben, evtl. mit Estragon bestreuen.

