



TAGLIATELLE MIT RÄUCHERLACHS

👉 FÜR 4 PERSONEN 👈

- 400 g Tagliatelle
- 200 g Räucherlachs
- 40 g Butter
- 20 g Mehl
- 20 g frischer Dill
- 200 ml Schlagsahne
- 200 ml Fischfond
- 100 ml trockener Weißwein
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer, Muskat,
- Worcester-Sauce

Tipp

Statt Weißwein können Sie auch einen milden Essig verwenden, das ist kostengünstiger und auch für Kinder geeignet!

Tagliatelle in ausreichend Salzwasser in ca. 7 Minuten al dente kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in Brunoise (kleine Würfel) schneiden. In der Butter glasig anschwitzen und mit dem Mehl bestäuben.

Dann mit dem Fischfond, Weißwein und der Schlagsahne aufgießen und kurz aufkochen. Die Gewürze und etwas Zitronensaft zugeben und auf ausgeschalteter Herdplatte ziehen lassen.

Jetzt den Lachs in Julienne (feine Streifen) schneiden und nach Entfernen des Lorbeerblatts den Lachs in die Sauce geben.

Tagliatelle in einem Sieb abgießen und mit Olivenöl mischen. In die Teller geben und mit der abgeschmeckten Lachs-Sahne-Sauce übergießen. Mit Zitronenscheiben und Dillzweigen garnieren.

Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!

