

Kochen mit Klaus

Lachs-Zitronensauce mit Spaghetti

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g Wildlachsfilet, 1 Zwiebel, 1 Knobzehe, Salz, Pfeffer, Butter,
- 1 Pck. Zitronenschale, 1 Bio-Zitrone, ½ Bund Rucola, Schnittlauch,
- 250 ml Cremefine, Zucker, Saucenbinder, Weißwein, 400 g Spaghetti

Zubereitung:

1. Lachs auftauen lassen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen, trocknen u. Schale fein abreiben. Zitrone halbieren. 1 Hälfte in Scheiben schneiden. Rucola waschen u. trocken schleudern. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Fisch mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln u. Knobi darin anschwitzen. Cremefine dazu gießen, die geriebene Zitronenschale hinzufügen. Mit Saucenbinder andicken u. alles etwas einkochen lassen. Mit Weißwein verlängern, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft abschmecken. Lachs u. Schnittlauch unterrühren u. erwärmen.



3. Spaghetti abgießen, in tiefen Tellern mit Sauce bedeckt, Rucola bestreut u. Zitronenscheiben garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein reichen!



Erstellt von Klaus am 30.09.2016