

Kochen mit Klaus

Tagliatelle mit Spargel-Lachs-Sauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Zitronensaft, Zucker, Salz, 200 g Räucherlachs
- Pfeffer, 1 Zwiebel, Butter, 250 ml Cremefine, 200 ml Gemüsebrühe,
- 1 Pck. helle Sauce, Petersilie, Dill, Weißwein, 300 g Tagliatelle

Zubereitung:

1. Spargel ganz schälen, holzige Enden abschneiden u. schräg in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel klein würfeln. Lachs in Streifen schneiden.



2. Spargelstücke 5 Min. in heißer Butter dünsten, dann Spitzen u. Zwiebeln mitdünsten. Mit Brühe u. Kochcreme ablöschen, helle Sauce einrühren, aufkochen u. einige Min. unter Rühren eindicken lassen. Lachs u. Kräuter zur Sauce geben, mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Zitronensaft abschmecken.



3. Pasta nach Angabe zubereiten, abgießen u. in tiefen Tellern mit der Spargel-Lachs-Sauce bedeckt servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Petersilie garniert servieren.



Erstellt von Klaus am 17.03.2024