

Tagliatelle mit Lachs und Erbsen-Minze-Soße

Für 2 Personen

200 g Lachsfilet, ohne Haut	200 g Tagliatelle	100 g Erbsen, TK-Ware
1 Zitrone, unbehandelt	1 Zwiebel	0,5 Bund Minze
125 ml Schlagsahne	2 EL Olivenöl	100 ml Weißwein
Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Minzeblätter abzupfen und fein hacken. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen, gegebenenfalls entgräten und in Würfel schneiden. Die Tagliatelle zum Garen für etwa sechs Minuten in das kochende Salzwasser geben. Dabei ab und zu umrühren, damit die Nudeln nicht verkleben. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann die Lachswürfel hinzufügen und unter vorsichtigem Wenden etwa drei Minuten braten. Anschließend auch die Minzeblätter kurz mitdünsten. Die Erbsen zum Lachs geben. Die Zitrone halbieren und die eine Hälfte auspressen. Den Saft der halben Zitrone, den Weißwein und die Sahne aufgießen. Das Ganze aufkochen und zwei Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Nudeln abgießen und anschließend im Topf mit der Lachs-Erbsen-Soße vermengen. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tagliatelle mit dem Lachs und der Erbsen-Minze-Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Irene Wagner am 28. Mai 2010