

Selbstgemachte Tagliatelle mit Limetten-Lachs-Soße

Für 2 Personen

1 Lachsfilet a 300 g	300 g Hartweizengrieß	1 Zwiebel
1 unbehandelte Limette	50 g Crème-double	75 ml Sahne
5 Eier	50 ml trockener Weißwein	25 ml französischer Wermut
250 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt	2 Zweige Dill
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Hartweizengrieß zusammen mit den Eiern, dem Olivenöl und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät verkneten. Den Teig anschließend mit den Händen weiterverarbeiten und solange kneten bis ein glatter, fester Teig entstanden ist. Den Teig abschließend in eine Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln mit dem Lorbeerblatt kurz darin andünsten und anschließend mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen. Das Ganze bis auf die Hälfte reduzieren und mit dem Geflügelfond auffüllen. Anschließend erneut reduzieren. Die Sahne und die Crème double unter die Soße rühren und kurz aufkochen lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und mit einem Tagliatelle-Aufsatz für die Nudelmaschine in feine Streifen schneiden. Die Tagliatelle im kochenden Wasser drei Minuten kochen lassen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Limettenschale abreiben. Anschließend die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Großteil des Abriebs und den Limettensaft unter die Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen, die Soße mit einem Stabmixer pürieren und danach durch ein Sieb passieren. Den Lachs waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und in einer weiteren Pfanne von jeder Seite kurz anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die angebratenen Lachswürfel unter die Soße rühren und mit den Nudeln vermengen. Abschließend den Dill abzupfen. Die Tagliatelle mit der Limetten-Lachs-Soße auf Tellern anrichten und mit etwas frischem Pfeffer, dem Dill und der übrigen Limettenschale garnieren.

Birgit Endelmann am 16. August 2010