

## Spaghetti mit Lachs und Rucola

### Für 2 Personen

200 g Lachsfilet	250 g Spaghetti	40 g Pinienkerne
1 Schalotte	50 g Rucola	50 g Oliven, schwarz
1 Limette, unbehandelt	100 ml Schlagsahne	300 ml Fischfond
50 ml Weißwein, trocken	4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Rucola putzen und grob zerteilen. Die Oliven fein hacken. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in zentimeterbreite Würfel schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lachswürfel darin von allen Seiten anbraten. Den Lachs aus der Pfanne nehmen und die Schalotte in dem Bratensatz andünsten, mit dem Weißwein ablöschen und etwas reduzieren. Anschließend mit dem Fischfond aufgießen, ebenfalls etwas reduzieren und anschließend die Sahne dazugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen, die Oliven dazugeben und von der Hitze nehmen. Anschließend den Lachs und den Rucola unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti abgießen und mit dem restlichen Olivenöl vermengen. Die Spaghetti mit Lachs und Rucola auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen garnieren und servieren.

Sylvia Hayden am 02. September 2010