

Sahne-Lachs-Würfel mit Tagliatelle

Für 2 Personen

250 g Lachsfilet, ohne Haut	300 g helle Tagliatelle	1 unbehandelte Zitrone
200 ml Schlagsahne	200 g Crème-fraîche	125 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsefond	1 Bund Dill	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Lachs mit dem Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern und in Olivenöl bei geringer Temperatur anbraten. Anschließend die Schlagsahne und die Crème-fraîche in die Pfanne rühren, mit dem Wein und etwas Gemüsefond aufgießen und einköcheln lassen. Die Dillspitzen abzupfen und ein wenig in die Soße geben. Die Tagliatelle bissfest garen und abgießen. Die Sahne-Lachswürfel mit der Tagliatelle auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Dill garnieren.

Renate Froschauer am 14. Juli 2011