

## Tagliatelle in Sahne-Soße mit Wild-Lachs

### Für zwei Personen

150 g Wildlachsfilet	1 Stange Lauch	100 g Spätzlemehl
80 g Hartweizengriß	4 Eier	200 g Sahne
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 EL Olivenöl
Butterschmalz, Muskatnuss	Pfeffer, Salz	

Für den Teig das Mehl sowie den Griß in eine Schüssel geben, vermischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Drei der Eier trennen. Die Eigelbe, das übrige Ei, das Öl, und eine Prise Salz in die Mulde geben und alles zu einem festen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur circa fünf Minuten ruhen lassen. Den Lauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Das Wildlachsfilet ebenfalls waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Nudelteig aus der Folie nehmen und ihn mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Teigplatten zu Bandnudeln schneiden. Die Tagliatelle in das kochende Salzwasser geben und bissfest garen lassen. In einem Topf etwas Butterschmalz zerlassen und die Lauchstreifen darin glasig andünsten, mit Sahne ablöschen und circa zwei Minuten kochen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Die Nudeln abgießen und zusammen mit den Wildlachswürfeln in den Topf zu der Sahnesoße geben. Alles miteinander vermengen und den Lachs kurz in der Masse garen lassen. Die Tagliatelle auf dem Teller anrichten, mit Thymian und Rosmarin garnieren und servieren.

Ralf Schönleber am 01. Oktober 2012