

Lachs-Steak und Walnuss-Tagliatelle mit Butter-Möhren

Für zwei Personen

2 Lachsfilet à 200 g	200 g frische Tagliatelle	2 Möhren
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Bund glatte Petersilie
50 ml Krebsfond	100 ml Sahne	1 TL Olivenöl
5 Korianderkörner	4 Walnusskerne	50 g Butter
1 TL Zucker	Mehl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser gar kochen. Den Knoblauch und eine halbe Zwiebel abziehen und klein hacken. Den Lachs waschen und trocken tupfen. Die Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen und den Lachs darin anbraten. Anschließend den Lachs im Backofen warm halten. Die Walnüsse grob hacken und in dem Bratensatz rösten. Anschließend die Sahne hinzugeben. Den Krebsfond ebenfalls dazugeben und mit etwas Mehl binden. Die Petersilie hacken und untermischen. Die Tagliatelle in der Sauce schwenken. Die Möhren schälen und klein schneiden, salzen sowie pfeffern und mit der Butter anbraten. Dann den Zucker dazugeben und weiter braten, bis leichte Bräune erreicht ist. Dann mit etwas Wasser aufgießen und zehn Minuten gar köcheln. Die Tagliatelle mit der Sauce auf einem Teller anrichten und das Lachssteak darauf anrichten. Mit den Karottennudeln garnieren und servieren

Olaf Pels-Leuschen am 11. März 2013