

Schwarze Tagliatelle, Lachs, Limetten-Sabayon, Fenchel

Für zwei Personen

2 Lachsfilets, à 200 g	200 g schwarze Tagliatelle	1 Knolle Fenchel
1 unbehandelte Limette	3 Zweige Zitronenthymian	3 Eier
30 g Butter	1 EL Puderzucker	1 EL trockener Weißwein
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Den Zitronenthymian zupfen. Die Limette auspressen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in eine Ofenform legen. Den Fisch salzen, mit etwas Limone und der Butter beträufeln und einige Blätter des Zitronenthymians auf den Lachs geben. Dann die Form mit der Frischhaltefolie abdecken und für 25 Minuten in den Ofen geben. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Tagliatelle darin al dente kochen. Anschließend den Fenchel quer in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Dann die restliche Butter und den Puderzucker in einer Pfanne schmelzen, die Scheiben hineinlegen und von beiden Seiten eine bis zwei Minuten glasieren lassen. Danach herausnehmen und warm stellen. Die Tagliatelle abgießen und im Butterrest der Fenchelpfanne schwenken. Für die Sauce die Eier trennen und die Eigelbe mit etwas Salz, dem Saft einer halben Limone und dem Weißwein verquirlen. Dann über dem heißen Wasserbad zu einer Crème aufschlagen. Die schwarzen Tagliatelle mit dem Lachs, der Limetten-Zabaione und dem glasiertem Fenchel auf Tellern anrichten, mit frisch gemahlenem Pfeffer garnieren und servieren.

Laura Hennig am 11. April 2013