

# Lachs-Filet mit Tagliatelle und Weißwein-Sahne-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Lachsfilet:**

200 g Lachsfilet, mit Haut

Salz

2 EL Mehl

Pfeffer

Pflanzenöl

**Für die Tagliatelle:**

100 g Tagliatelle

Salz

**Für die Sahne-Weißweinsauce:**

100 g Champignons

2 Tomaten

150 g Sahne

1 Zweig Rosmarin

50 g Zwiebel

20 g Butter

50 ml Gemüsefond

Salz

1 Zehe Knoblauch

150 ml Weißwein

50 g Petersilie

Pfeffer

Für die Nudeln Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln zugeben und al dente kochen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in der Butter anschwitzen. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit anschwitzen. Die Tomaten schneiden und in die Pfanne geben. Den Rosmarin zugeben. Die Champignons kleinschneiden und dazugeben. Alles mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne, die Petersilie und den Gemüsefond zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen. Die Tagliatelle abgießen und in die Sauce geben. In einer Pfanne das Öl erhitzen, den Lachs melieren, mit Salz und Pfeffer würzen und scharf auf der Hautseite anbraten. Anschließend wenden. Das Lachsfilet mit den Tagliatelle und der Sahne-Weißweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Danny Graf am 09. Februar 2015