

# Tagliatelle mit Lachs und Paprika-Sahne-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Nudeln:**

100 g Hartweizengrieß    100 g Mehl    2 Eier  
Salz

**Für die Sauce:**

1 Lachsfilet à 250 g    2 rote Paprika    3 Frühlingszwiebeln  
200 ml Gemüsefond    100 ml trockener Weißwein    200 g Sahne  
2 EL Sahnemeerrettich    200 g Crème-fraîche     $\frac{1}{4}$  Bund Dill  
2 EL Butter    1 EL neutrales Pflanzenöl    Salz, Pfeffer

**Für die Nudeln:**

Mehl und Grieß in einer Schüssel miteinander vermischen. Die Eier mit der Hand unter die Mehlmischung kneten. Den Nudelteig für 10 Minuten in einer Klarsichtfolie im Kühlschrank lagern. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten, zwei Bahnen auswallen und diese mit dem Tagliatelle-Aufsatz zu dünnen Bandnudeln schneiden.

Die Tagliatelle in einem großen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten gar kochen.

**Für die Sauce:**

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Den Fisch waschen, trockentupfen und in etwa 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Den Fisch leicht salzen und mit wenig Öl auf einen Teller geben und im Ofen etwa 15 Minuten sanft vorgaren.

Die Paprika waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Rauten schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in schräge Ringe schneiden.

In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen, die Frühlingszwiebeln und Paprika darin kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Gemüsefond, Sahne, Sahnemeerrettich und Crème fraîche unterrühren und kräftig aufkochen lassen. Den Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Sauce mit Dill, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und in der Sauce einmal aufkochen lassen.

Die Tagliatelle mit Lachs und Paprika-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Kai Goldsweer am 19. Februar 2018