

Tagliatelle mit Lachs, Blattspinat, Safran-Soße

Für zwei Personen

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 180 g	30 g Butter	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tagliatelle:

300 g Pastamehl	1 Ei	2 EL Olivenöl
Salz		

Für den Spinat:

300 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
30 ml Weißwein	10 ml Olivenöl	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Safransauce:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	200 ml Fischfond
100 ml Sahne	100 ml trock. Riesling	5 cl weißer Wermut
1 g Safranfäden	20 g Butter	2 EL Stärke
Salz	Pfeffer	

Für den Lachs:

Den Lachs unter laufendem Wasser waschen und trockentupfen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs bei mittlerer Hitze so lange mit der Hautseite nach oben anbraten, bis sich auf der Unterseite eine Kruste gebildet hat. Lachsfilet, dann wenden und ca. 5 Minuten auf der Haut braten.

Für die Tagliatelle:

Pastamehl in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und zusammen mit dem Olivenöl und nach Geschmeidigkeit etwas Wasser zum Mehl geben. Mit Salz würzen und alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen und anschließend durch eine Nudelmaschine geben, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Dann zu Tagliatelle ausrollen. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle ca. 2 Minuten darin kochen lassen. Wasser abgießend und Nudeln abtropfen lassen.

Für den Spinat:

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Schalotte darin anschwitzen.

Anschließend den Spinat hinzugeben, kurz mitdünsten, mit Weißwein ablöschen und fertig garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Safransauce:

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin anschwitzen.

Wermut und Weißwein angießen. Auf die Hälfte einkochen lassen. Fischfond hinzugeben und nochmals auf ein Drittel einkochen lassen.

Safran unterrühren und Sahne und Stärke hinzugeben. Die Sauce nochmals leicht erhitzen, aber nicht kochen lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und abschließend durch ein Sieb passieren. Mit einem Zauberstab schaumig aufschlagen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Brigitte Jimenez am 19. August 2019