

Tagliatelle mit Lachs, Garnelen in Sahne-Soße, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Pasta:

250 g Semola di Grano duro 150 g Mehl, Type 00 4 Eier
1 EL Olivenöl 1-2 TL Salz

Für Lachs und Garnelen:

200 g Lachsfilet 8 Garnelen 10 Cherrytomaten
1 Schalotte 2 Knoblauchzehen 1 rote Chilischote
1 Zitrone 1 Bund Dill 200 ml Sahne
100 ml trockener Weißwein 1 EL Tomatenmark Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat 1 TL Dijonsenf 1 TL flüssigen Honig
2 EL dunkler Balsamico 4 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Pasta:

Alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig in der Küchenmaschine verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Anschließend mit etwas Semola nacharbeiten bzw. erneut kneten.

Teig mit einem Nudelholz ausrollen und durch eine Nudelmaschine dünn auslassen. Mit der Hand zu Tagliatelle schneiden.

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und sobald das Wasser kocht, großzügig salzen. Danach die Tagliatelle darin 2 Minuten garen.

Für Lachs und Garnelen:

Knoblauch und Schalotte abziehen und mit der Chilischote in kleine Würfel schneiden. Zuerst die Schalotte in einer Pfanne in heißem Olivenöl glasig dünsten. Knoblauch und Chili zugeben und mitdünsten.

Garnelen waschen und trockentupfen, eventuell den Darm entfernen.

Lachs waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Garnelen und Lachs mit dem Saft der Zitrone benetzen, salzen und pfeffern und für ein bis zwei Minuten in einer Pfanne in Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Tomatenmark in die gleiche Pfanne geben, kurz rösten und die halbierten Cherrytomaten hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und alles zusammen ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sahne angießen und gehackten Dill zugeben.

Die Sauce so lange köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta nun abgießen und in die Sauce geben. Gut vermengen, Lachs und Garnelen dazugeben und ein paar Minuten bei geschlossenem Deckel durchziehen lassen, bis die Pasta die Sauce gut aufgenommen hat.

Für den Salat:

Feldsalat waschen und trockenschleudern.

Senf mit Honig, Balsamico und Öl gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Feldsalat mit dem Dressing gut vermischen.

Barbara Kübler am 17. Juli 2023