

Lachs aus dem Ofen mit Zitronen-Soße und Tagliatelle

Für zwei Personen

2 Lachsfilets	150 g grüne Tagliatelle	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 Ingwerknolle	1 Lorbeerblatt
1 TL getr. Chilischoten	0,1 g Safranfäden	2 TL Puderzucker
1 TL Speisestärke	200 g Sahne	200 ml Gemüsefond
1 TL Limettenöl	Butter, Chilisalز	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in Salzwasser garkochen. Den Ingwer schälen und zwei Scheiben abschneiden. Die Ingwerscheiben mit den getrockneten Chilischoten in das Kochwasser geben. Ein Backblech mit Butter einfetten. Die Lachsfilets waschen und trocken tupfen. Den Lachs auf das Blech geben, mit Folie bedecken und für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Für die Sauce den Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Schale der Zitrone reiben und den Saft auspressen. Den Zitronensaft zu dem Puderzucker geben und mit Sahne und Gemüsefond auffüllen. Die Safranfäden, zwei Scheiben Ingwer und die Knoblauchzehe zu der Sauce geben. Den Zitronenabrieb hineingeben und bei Bedarf mit Speisestärke binden. Das Lorbeerblatt, den Ingwer und die Knoblauchzehe wieder entfernen und die Sauce mit Chilisalز abschmecken. Den Lachs aus dem Ofen nehmen und mit Limettenöl und Chilisalز würzen und auf Tellern anrichten. Die Nudeln dazugeben, mit der Sauce übergießen und servieren.

Nydal Chamma am 08. Januar 2013