

Lachs-Tagliatelle mit Zitronen-Soße

Für 4 Personen:

200 g Fenchel	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	Salz	1 Bio-Zitrone
Pfeffer	2 EL Olivenöl	100 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	400 g Sahne	400 g Tagliatelle
200 g Räucherlachs		

Fenchel putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Den Thymian abbrausen und trocken schütteln.

In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen.

Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen. Etwas Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Die Fenchelstreifen mit Salz und Pfeffer würzen und ein paar Tropfen Zitronensaft marinieren.

Tipp:

Wer mag kann etwas fein geschnittenes Fenchelgrün untermischen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Weißwein und dem Saft einer halben Zitrone ablöschen und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Den Thymianzweig und das Lorbeerblatt mit in die Pfanne geben, die Sahne angießen und um die Hälfte einkochen lassen.

Sobald das Salzwasser kocht, die Nudeln darin bissfest kochen.

Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden.

Die gekochten Nudeln abschütten und direkt in die Pfanne mit dem Saucenansatz geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

Die Tagliatelle 1-2 Minuten in der Sahne mitkochen lassen. Die Hälfte der Räucherlachsstreifen zugeben und alles schwenken.

Zum Anrichten die Nudeln als eine Art Nest aufdrehen und auf Teller geben, den restlichen Lachs und den Fenchelsalat auf den Nudeln verteilen. Mit Zitronenabrieb verfeinern.

Daniele Corona am 10. März 2023