

Tagliatelle mit Lachs in Tomaten-Spinat-Soße

Für 4 Portionen

300 g Lachsfilet	2 EL Mehl	500 g Tagliatelle
200 g Kirschtomaten	100 g junger Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
0,5 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe	1 EL Salz
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker
150 ml Weißwein	400 g passierte Tomaten	1 Prise Pfeffer
50 g Frischkäse	100 g gehobelter Parmesan	

Zutaten vorbereiten:

Den Lachs unter fließendem kaltem Wasser waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und auf Gräten prüfen. Vorhandene Gräten ziehen. Das Filet in Würfel schneiden und leicht melieren. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Basilikum und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Die Basilikumblätter grob zupfen, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Knoblauch schälen in feine Würfel schneiden.

Nudeln kochen und Lachs braten:

In einem großen Topf reichlich Wasser mit ein EL Salz aufkochen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kirschtomaten mit den Knoblauchwürfeln darin bei mittlerer Hitze anbraten. Den Lachs zu den Tomaten geben und kurz anbraten. Das Tomatenmark einrühren, mit eine Prise Zucker bestreuen und beides kurz mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit kurz einkochen.

Sauce verfeinern:

Die geschälten Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat dazugeben. Alles vorsichtig durchschwenken, abschließend Basilikum und Schnittlauch unterheben. Die fertigen Nudeln in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen, dann zur Sauce in die Pfanne geben und alles noch einmal durchschwenken. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Abschließend den Frischkäse zu den Nudeln geben und alles nochmals verrühren.

Anrichten:

Die Tagliatelle auf tiefe Teller verteilen, nach Belieben mit Parmesan bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Frank Rosin am 17. April 2018