

Pasta-Teller mit Lachs

Für 4 Portionen:

200 g Kirschtomaten	200 g Champignons	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 2 TL Salz plus mehr	400 g Penne
400 g Lachsfilet (ohne Haut)	4 EL Olivenöl	100 ml Weißwein
1 Spritzer Zitronensaft	100 g Sahne	½ Bund glatte Petersilie
2 Stängel Basilikumblätter	1 Prise Pfeffer	1 Handvoll Parmesanspäne

Gemüse schneiden:

In einem ausreichend großen Topf reichlich Wasser aufkochen.

Inzwischen die Kirschtomaten waschen und quer halbieren. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und in Stücke schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Penne kochen:

Das kochende Wasser mit 1-2 TL Salz großzügig würzen und die Penne darin nach Packungsanleitung bissfest garen.

Gemüse anschwitzen:

Währenddessen 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Tomatenhälften darin mit Champignons, Schalotte und Knoblauch bei mittlerer Hitze anschwitzen, dabei leicht salzen.

Lachs anbraten:

Den Lachs unter fließendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer zweiten Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Lachsstücke darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, dabei mit wenig Salz würzen.

Käse schneiden:

Den Mozzarella mit Küchenpapier abtupfen und in kleine Würfel schneiden.

Kräuter schnippeln:

Petersilie und Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Petersilie samt Stängeln fein schneiden.

Soße herstellen:

Die bissfest gegarte Penne in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Tomaten mit dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit leicht verkochen lassen, dann die Sahne angießen und den Mozzarella sowie drei Viertel der Petersilie einstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne durchschwenken:

Die Pasta zu den Tomaten in die Pfanne geben, alles gründlich durchschwenken und nach Belieben noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lachs in der Pfanne mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Anrichten:

Die Penne auf Teller verteilen, den Lachs darauf anrichten, mit Parmesanspänen und der restlichen Petersilie bestreuen und mit einigen Basilikumblättchen garniert servieren.

Frank Rosin am 19. Mai 2021