

Spaghetti mit Lachs-Sahne-Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Spaghetti, 400 gr Lachsfilet, 100 ml Sahne, 200 ml Fischfond, 200 ml italienischer Weißwein, 40 ml Noilly Prat Vermouth.

Die Vorbereitungen:

Den Lachs gründlich vom gräulichen Fett befreien und in nicht zu kleine Würfel (2cm) schneiden. Eine gußeiserne Pfanne gut vorheizen. (Beschichtete Pfanne tut's auch, dann nicht vorheizen) Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Zubereitung:

Die Spaghetti in 8-10 Minuten bissfest kochen, abgießen, etwas Olivenöl untermischen und warmstellen. Unterdessen in der Pfanne wenig Olivenöl stark erhitzen und die Lachswürfel schnell scharf anbraten. Nicht garen, sonst wird er zu trocken und zerfällt! Lachs herausnehmen und salzen. Den Bratenfond mit Fischfond und Weißwein ablöschen, Vermouth und Sahne zufügen und unter Rühren einkochen lassen, ggf. mit Stärke o.ä. binden. Zum Schluss mit Salz, gemahlenem Pfeffer und reichlich (frischem) Estragon abschmecken. Etwas Tomatenmark wegen der Farbe unterrühren, den Lachs zugeben und warm werden lassen. Sauce zu den Spaghetti servieren.