



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Kochen macht Spaß -
Kochen mit **HERZ**

Linguine zu Mascarpone-Lachs-Sauce

Pasta zum Verlieben, ein ideales Gästeessen, denn die feinen Lachs-streifen garen im Nu im aromatischen Weinfond.

Dann einfach Mascarpone einrühren - fertig! **ARD-BufferTipp**



Für 4 Personen | Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten | Aufwand: *

ZUTATEN

½ unbehandelte Zitrone
300 g Lachsfilet
(ohne Haut)
2 Schalotten
400 g Tagliatelle
(oder Spaghetti)
Salz
einige Stiele Zitronenmelisse
1 EL Butter
150 ml trockener Weißwein
1/8 l Gemüsebrühe
Pfeffer
1 Prise Zucker
150 g Mascarpone
(oder Doppelrahmfrischkäse)

ZUBEREITUNG

1. Zitrone abspülen, trockenreiben, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Filet abspülen, Trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Schalotten schälen, fein würfeln.
2. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen. Melisse abspülen und abzupfen
3. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotten und Zitronenschale darin andünsten. Mit Wein und Brühe ablöschen, würzen. Lachs in breite Streifen schneiden und im Fond ca. 2 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Herausheben und zugedeckt kurz warm stellen.
4. Fond bei starker Hitze ca. 2 Minuten kräftig einkochen. Mascarpone einrühren. Sauce abschmecken. Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen, mit der Sauce mischen, mit Lachs und Melisse anrichten.

KÜCHENTIPP

