

# Tagliolini mit Lachs und Gemüse

Für 4 Personen

## Zutaten

- 300 g Lachsfilet, enthäutet und entgrätet
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 g geräucherter Lachs, in Scheiben geschnitten
- 1 grosses Rüebl
- 2 kleinere Zweige Stangensellerie mit zartem Grün
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Esslöffel Butter
- 1 dl Noilly Prat
- 2 dl Rahm
- 250 g Tagliolini
- 1 Bund Schnittlauch

## Zubereitung

1. Das Lachsfilet mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden.
2. Das Rüebl schälen und sehr klein würfeln. Den Stangensellerie rüsten und mitsamt Grün ebenfalls klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
3. In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen.
4. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen und die vorbereiteten Zutaten darin andünsten. Den Noilly Prat dazugiessen und gut aufkochen. Dann das Lachsfilet darauf legen und zugedeckt je nach Dicke 4-6 Minuten gar ziehen lassen. Sorgfältig herausheben und in kleine Stücke zupfen. Zugedeckt beiseite stellen.
5. Den Rahm zum Gemüsesud giessen und ungedeckt auf grossem Feuer leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Tagliolini in das siedende Salzwasser geben und bissfest garen; je nach verwendeter Sorte und Dicke geht dies schnell. Abschütten und gut abtropfen lassen.
7. Den gekochten Lachs zur Sauce geben. Die Teigwaren beifügen und sorgfältig mischen. In eine vorgewärmte Schüssel oder Teller anrichten, die Rauchlachsstreifen darauf verteilen und den Schnittlauch mit einer Schere darüber schneiden. Die Tagliolini sofort servieren.

## Tipps & Tricks

*Für 2 Personen:*

Zutaten halbieren, jedoch  $\frac{3}{4}$  dl Noilly Prat verwenden.

*Für 1 Person:*

Zutaten vierteln, jedoch  $\frac{1}{2}$  dl Noilly Prat verwenden.