

Pasta mit Lachs-Rahmsauce

Irimi Szucs, Zollikon: «Ternetta ist eine flache Pasta, die aus dem Puschlav kommt. Ich nehme sie sehr gerne als Ersatz für Spaghetti. Speziell bei dieser Pasta, bleibt die Sauce gut an der Ternetta hängen.»

| <u>Zutaten</u> | <u>Zubereitung</u> |
|--|---|
| 1 Packung Ternetta Pasta 400 gr. Lachsrückenfilet frisch, ohne Haut 2 EL Olivenöl 1 Schalotte, fein gewürfelt 2 dl Saucen-Halbrahm 1 dl Milch ½ TL Scampi und Fischgewürz ½ TL Salz ½ TL Pfeffer, falls vorhanden Zitronenpfeffer ½ Zitrone Bio Zesten und Saft ½ Bund Dill, gezupft und geschnitten 3 EL Noilly Prat Vermouth 2 dl aufgefangenes Kochwasser der Pasta Grosse Kapern, in Scheiben, ggf. frittiert als Topping | <ol style="list-style-type: none">1. Die Ternetta (bzw. Linguine) nach Kochanweisung in Salzwasser kochen.2. Das Lachsfilet von allen Gräten befreien und in gleich grosse Würfel schneiden. Dabei am Rücken den Tran (Graufärbung) entfernen. Mit dem Zitronensaft beträufeln.3. In einer grossen Pfanne das Olivenöl leicht erhitzen und die Schalotte glasig anschwitzen.4. Halbrahm, Milch, Scampi und Fischgewürz, Salz und Pfeffer zu den Schalotten geben und leicht köchelnd sämig einkochen. Die Pfanne herunterschalten.5. Die Lachswürfel, den Dill und Noilly Prat zur Sauce dazugeben. Die Zitronenzesten dazugeben und abschmecken.6. Mittlerweile die fertige Pasta abschütten. Etwas Kochwasser in einem Gefäss auffangen.7. Die gekochte Pasta mit der Sauce mischen. Falls die Sauce mit der Pasta zu dickflüssig ist, mit dem aufgefangenen Kochwasser zur gewünschten Konsistenz verdünnen. <p>Hinweis: Auf dem Foto sind Linguine statt Ternetta abgebildet.</p> |



Pasta mit Lachs-Rahmsauce (Foto: ZN)