



Lachs mit Kräuter-Sahne-Nudeln

Zeitaufwand: 45 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Lachsfilets 220 g »

75 ml Sahne

75 ml Milch

1 Schalotte(n)

125 ml trockener Weißwein

75 ml Fischfond

3 EL frische Kräuter (Petersilie, Kerbel, Liebstöckel, Oregano)

100 g frische Pasta (Linguine)

Zubereitung

1. Den Lachs nach Packungsangabe auf einem Küchenpapier auftauen.
2. Die Schalotte fein würfeln und in etwas Butter dünsten. Dann mit dem Wein und dem Fond ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Sahne und Milch dazugeben und auf kleiner Stufe köcheln lassen.
3. Den Lachs salzen und in einer gebutterten ofenfesten Form im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 20 Minuten garen.
4. Die Kräuter klein schneiden und in die Sauce rühren.
5. Die frische Pasta in Salzwasser 2 bis 3 Minuten kochen, abgießen und in der Sauce schwenken. Die Nudeln auf einen Teller geben, das Fischfilet daraufsetzen und servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!