



TAGLIATELLE MIT GEBRATENEM LACHS UND KÜRBISWÜRFELN

🕒 Vorbereitungszeit ca. 45 Min.

🕒 Gesamtzeit ca. 90 Min.

Zutaten

4 Portionen

Für die Weißweinsauce

- 350 g Zwiebeln
- ½ kleiner Fenchel
- 1 kleine Möhre
- 1 walnussgroßes Stück Sellerie
- ca. 250 ml Weißwein
- 650 ml Wasser
- Öl
- 1 El bioladen*Crème Fraîche
- 250 g kalte bioladen*Butter

Für die gebackenen Tomaten

- 500 g Cocktail-Strauchtomaten mit Grün
- etwas bioladen*Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für den Kürbis

- 1 kleiner Kürbis z. B. Hokkaido
- etwas Olivenöl
- 1 rote Zwiebel in feinen Streifen
- 1 TL bioladen*Honig
- Salz und Pfeffer

Für das Lachsfilet:

- ca. 150 g Lachsfilet mit Haut p. P.
- etwas Öl
- Salz und Pfeffer
- 500 g Tagliatelle

Zubereitung

Sauce

Gemüse waschen und Zwiebeln, Möhre und Sellerie schälen. Zwiebeln und Fenchel in feine Streifen schneiden. Die Möhre klein würfeln und den Sellerie ebenfalls fein schneiden.

Das Gemüse dann in etwas Öl anrösten, dann mit dem Wein ablöschen und mit 150 ml Wasser auffüllen bevor die Sauce bei mittlerer Hitze eingekocht wird. Anschließend weitere 500 ml Wasser hinzugeben und alles einmal aufkochen lassen bevor alles durch ein feines Sieb gegeben wird.

Crème Fraîche einrühren, dann Butter in Würfeln hinzugeben und die Sauce mit einem Mixer pürieren bevor sie mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Weißwein abgeschmeckt wird. Bei Bedarf kann die Sauce noch abgebunden werden.

Gebackene Tomaten und Kürbis

Tomaten samt Grün in eine Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und bei 190 Grad ca. 7–9 Minuten in einer Auflaufform backen.

Kürbis entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Dann die Kürbiswürfel hinzugeben und alles gut mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Kürbis gar ist den Honig hinzugeben und alles nochmals gut durchschwenken.

Lachsfilet

Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen.

Langsam auf der Hautseite mit Öl anbraten bis diese schön kross ist. Dann wenden und kurz fertig garen. Sofort servieren.

Bandnudeln oder Tagliatelle nach Packungsanleitung kochen, dann mit der Sauce vermengen und die Kürbiswürfel vorsichtig unterheben. Pasta anrichten und die gebackenen Tomaten zusammen mit dem Lachsfilet darauf drapieren.

