AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Italien

TAGLIATELLE AL SALMONE



Rezept und Foto: Ainsley Harriott. Just Five. Random House 2009

KURZ VORGESTELLT

Ein so einfaches und raffiniertes Gericht! Die Regel, dass man nie Parmesan auf Fisch geben darf, kann hier getrost vergessen werden.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

350 g	Nudeln, breite	3 dl	Crème double
200 g	Räucherlachs	6 EL	Parmesan, frisch geriebener
8 EL	Basilikum, in Streifen		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Salzen, die Breitnudeln zugeben, nach 3 Min. einmal umrühren. Ca. 10 Min. al dente garen.
2. Die Crème double in einem Topf zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren 2 Min. etwas eindicken lassen. Vom Herd nehmen, den Parmesan unterrühren und mit Pfeffer würzen. Der Käse sollte in der heissen Rahmsauce ganz schmelzen. Unterdessen den Lachs in Streifen schneiden und mit dem Basilikum mischen.
3. Die Nudeln abgiessen, in die Parmesan-Rahmsauce geben und umrühren. Die Lachs-Basilikum-Mischung zufügen und mit einer Gabel untermischen. Auf vorgewärmte Pastateller verteilen und mit zusätzlichem Parmesan und Basilikum servieren.