

Fettuccine mit Lachs

Zutaten

1 kg Fettuccine
400 g Räucherlachs
80 g Butter
3/4 l Sahne
Salz
Pfeffer
Knoblauch nach Geschmack
3 Schalotten
200 ml Weißwein
2 EL Olivenöl
Parmesan

Zubereitung

Nudeln nach Anweisung kochen, so dass sie zeitgleich mit der Sauce fertig sind.

Schalotten möglichst fein hacken, in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Die Sahne hinzufügen und reduzieren lassen.

Mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch abschmecken.

Den Räucherlachs in Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren in die Sauce geben, damit dieser nur noch angewärmt wird. Kocht er mit, zerfallen die zarten Stücke.

Mit den abgeschreckten und in Olivenöl geschwenkten Nudeln mischen und sofort servieren.

Nach Geschmack frisch geriebenen Parmesan darüber geben.