

Tagliatelle in Weißwein-Soße mit Lachs und Chorizo

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei 150 g Weizenmehl, 550 1 EL Salz

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Zitrone, Saft	70 g Butter
50 g Frischkäse	100 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein
Salz	Pfeffer	

Für Lachs und Chorizo:

2 Lachsfilets, mit Haut	50 g Chorizo	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für Tomaten und Oliven:

300 g reife Kirschtomaten	10 schwarze Oliven	Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

²
Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Für den Nudelteig:

Das Ei mit Mehl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser einarbeiten. Teig in Folie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend ausrollen und in die gewünschte Pastaform schneiden. Auf bemehlter Arbeitsfläche liegen lassen. Pasta kurz vor dem Servieren in Salzwasser leicht bissfest garen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Dann Sahne und Frischkäse zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in ein hohes Gefäß geben und pürieren, sodass ein leichter Schaum entsteht.

Für Lachs und Chorizo:

Lachs mit Salz und Pfeffer würzen, leicht einölen und ruhen lassen.

Lachs mit der Hautseite nach oben in eine Pfanne geben. Sobald die Pfanne heiß wird und der Lachs anfängt zu braten, den Fisch wenden und auf der Hautseite 5 Minuten braten. Chorizo in dünne Scheiben schneiden. In die Pfanne zum Lachs geben und knusprig braten.

Für Tomaten und Oliven:

Tomaten halbieren, Oliven in kleine Würfel schneiden und beides vermengen. Basilikum klein schneiden und ebenfalls zugeben. Dann alles mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Basilikum als Garnitur verwenden.

Leonie Beyer am 06. Oktober 2025