

Linguine mit Avocado, Lachs, Ziegenkäse

Für 2 Personen

1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen	200 g gesch. Tomaten, Dose
5 EL Sriracha-Sauce	150 g Linguine	1 reife Avocado
100 g Ziegenfrischkäserolle	40 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ TL frischer Rosmarin

Für den Lachs:

150 g Lachsfilet ohne Haut	1 EL Kräuterbutter	Salz
----------------------------	--------------------	------

Aus dem Vorrat:

1 EL Olivenöl	2 große Prisen Zucker	Salz
---------------	-----------------------	------

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin farblos anschwitzen.

Eine große Prise Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren.

Dosentomaten und Sriracha-Sauce (scharfe Chilisauce) dazugeben, zum Kochen bringen und 56 Minuten köcheln lassen, dann mit Salz abschmecken.

Parallel dazu reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und die Linguine darin nach Packungsangaben al dente garen.

Inzwischen Avocado halbieren, entsteinen, schälen, in Würfel schneiden und beiseitestellen.

Ziegenfrischkäse in vier Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit einer großen Prise Zucker bestreuen und unter dem vorgeheizten Backofengrill kurz karamellisieren.

Inzwischen Backpapier rund zuschneiden und in eine Pfanne legen. Den Parmesan fein reiben und mit dem gehackten Rosmarin mischen. Die Mischung anschließend auf dem Backpapier in der Pfanne verteilen und langsam bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis er goldgelb gebräunt ist. Dann das Backpapier aus der Pfanne ziehen und den Parmesan aushärten lassen.

Die Linguine abgießen, tropfnass in die Pfanne geben und mit der Sriracha-Tomaten-Sauce vermengen. Avocado unterheben. Alles noch einmal abschmecken.

Lachsfilet säubern und grob in Würfel schneiden. Kräuterbutter in der Pfanne aufschäumen lassen und die Lachswürfel darin rundum kräftig anbraten (der Lachs sollte innen noch saftig sein). Dann mit Salz würzen.

Zwei Pasta-Teller vorwärmen. Linguine in Sriracha-Tomaten-Sauce und Avocado auf Teller geben.

Die gebratenen Lachswürfel und den gratinierten Ziegenkäse auf den Linguine anrichten, mit dem Parmesan-Crunch garnieren.

Christian Henze am 25. Juni 2025