



Linguine mit mariniertem Mozzarella und geräucherter Forelle

Eine Pasta ohne Sauce, aber mit ganz delikaten Zutaten. Die gekochten Linguine werden noch heiss auf die Schnelle mit mariniertem Mozzarella vermischt, damit dieser nur leicht anschmilzt. Das wäre schon ein unkonventionelles und gutes Pasta-Vergnügen. Dazu kommt in Streifen geschnittene, geräucherte Forelle, die vorab im Ofen aufgewärmt wird und so ihren vollen und unwiderstehlichen Geschmack entfaltet.

Geräucherte Forellenfilets findet man auch im Supermarkt, doch sind diese meist nur so leicht angeräuchert und eher fade. Gute geräucherte Fischfilets findet man am ehesten direkt bei einer Fischerei oder in einem Spezialitätengeschäft, wie bei ["dasPure"](#) in Wetzikon.

Zutaten (2 Portionen)

150g	Linguine
150g	Mozzarella
120g	geräuchertes Forellenfilet
1/2	Zwiebel (ca. 30g)
2El	Oliveöl
1El	dunkler Balsamico
2-3	Zweige frischer Thymian
	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel fein hacken und mit Olivenöl und Balsamico vermischen, Mozzarella zu Würfeln schneiden und zugeben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Stunde ziehen lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Haut vom Forellenfilet abziehen. Thymianblättchen von den Stengeln abziehen und auf das Forellenfilet streuen.

Forellenfilet 30 Minuten im Ofen aufwärmen.

Linguine in Salzwasser gar kochen. Abgiessen und dabei etwas Pastawasser auffangen. Pfanne kurz auswaschen und zurück auf die noch warme Herdplatte stellen

Wenig Tafelbutter in die Pfanne geben, Linguine und etwa 2El Pastawasser zugeben und vermischen. Mariniertes Mozzarella zugeben, nochmals kurz vermischen und auf Tellern anrichten.

Forellenfilet in grobe Stücke schneiden und auf die Linguine legen.





