



## Pappardelle mit Lachsforelle

Pasta mit geräuchertem Lachs ist schon fast ein Klassiker. Die Lachsforelle gehört wie der Lachs zur Familie der Salmoniden, ist aber mit dem Lachs nicht direkt verwandt, die Farbe des Fleisches kommt von der speziellen Fütterung der Zuchtfische, meist sind es grosse Regenbogenforellen. Während geräucherter Lachs nicht gegart werden muss, wird die Lachsforelle meistens roh angeboten. Sie muss demnach gegart werden, am besten sehr schonend bei eher tiefer Temperatur und nicht zu lange. Sehr gut eignet sich dazu eine zitronige Rahmsauce die mit Tomate und Zwiebel ergänzt wird. Ein Schuss Noilly Prat verleiht dem Gericht zusätzliche, feine Raffinesse.

### Zutaten (1 Portion)

100g	Pappardelle
100g	filetierte Lachsforelle
10g	Tafelbutter
1	kleine Zwiebel, ca 30g
3-4	Piccaldilly-Tomaten
5cl	milde Bouillon
4cl	Noilly Prat
1/4	Zitrone (Zesten und Saft)
50g	Sauerrahm
etwas	glatte Petersilie
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Haut von der Lachsforelle abziehen. Lachsforelle quer zu den Fasern halbieren und die Hälften längs zur Faser zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Gesalzenes Wasser für die Pappardelle aufsetzen.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Tomaten vierteln, von den Kernen befreien und zu länglichen Streifen schneiden. Petersilie grob hacken.

Sobald man mit der Zubereitung der Sauce beginnt, Pappardelle ins kochende Wasser geben.

Tafelbutter schmelzen, Zwiebelstreifen zugeben und ca. 2-3 Minuten dünsten, ohne dass sie braun werden. Mit Noilly Prat ablöschen. Bouillon dazugiessen, Zitronensaft und Zesten zugeben und den Sauerrahm einrühren. Sauce aufkochen und etwas einkochen lassen. Sauce mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

Lachsforelle, Tomaten und Petersilie zugeben. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Pappardelle abgiessen, zur Sauce geben und vermischen. Anrichten und mit Petersilie garnieren.







*Sauce mit Sauerrahm einkochen*



