



Fettuccine mit geräucherter Forelle und Sauerahm

Geräuerte Forellen kauft man am besten direkt bei einem Fischer oder in einem Deklikatessengeschäft, die sind in der Regel von besserem und kräftigerem Geschmack als die Angebote im Supermarkt.

Die geräucherte Forelle muss schonend zubereitet werden, sie soll nur einige Minuten im Sauerrahm ziehen. Wenig Salbei, kurz angeröstete Zwiebel und ein Schuss Noilly Prat geben der Rahmsauce ein dezentes Aroma, das den feinen Rauchgeschmack des Fisches unterstützt und nicht überdeckt.

Zutaten (1 Portion)

80g Fettuccine
1 geräuchertes Forellenfilet, ca. 100g
1 kleine Zwiebel, ca. 20g
3-4 kleine frische Salbeiblätter
2cl Noilly Prat
40g Sauerrahm
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
Bratbutter

Zubereitung

Fettuccine in Salzwasser gar kochen.

Die Zeit, die die Fettuccine zum garen brauchen, reicht gerade so aus, um die Sauce zuzubereiten.

Zwiebel fein hacken. Salbei zu kurzen, schmalen Streifen schneiden. Haut von der Forelle abziehen, Filet zu groben Stücken schneiden und mit wenig Zitronensaft marinieren.

Zwiebel in Bratbutter andünsten bis sie leicht bräunlich wird. Mit Noilly Prat ablöschen, Salbei zugeben und den Vermouth etwas einkochen lassen.

Sauerrahm zugben, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz aufkochen, die Forellenstücke zugeben und 3-4 Minuten ziehen lassen. Fettuccine zur Sauce geben und in der heißen Pfanne vermischen.

Anrichten und mit kleinen Salbeiblättchen dekorieren.



