



Safran-Spaghetti mit Rauchlachs

Mit Safran und Lachs ist das ein gediegenes Pastagericht, das sich einfach und schnell zubereiten lässt. In guter Schuss vom trockenen, französischen Wermut Noilly Prat und wenig fein geriebener Pecorino geben dem Pastagericht einen vollmundigen Geschmack. Ein paar Stücke geräucherter Lachs krönen die leuchtend gelben Spaghetti - ein Gaumen- und Augenschmaus.

Zutaten (pro Portion)

80g	Spaghetti
10g	Tafelbutter
20g	Zwiebel
20g	rote Peperoni
1	Briefchen Safran (reicht auch für 2 Portionen)
4cl	Noilly Prat
5cl	Vollrahm
20g	Pecorino oder Parmesan, fein gerieben
80g	Rauchlachs
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Lachs frühzeitig aus dem Kühlschrank und auspacken, damit er Raumtemperatur annimmt und seinen Geschmack entfaltet.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Dabei etwas Pastawasser auffangen.

Zwiebel fein hacken, Peperoni zu kleinen Würfelchen schneiden.

Pfanne kurz auswaschen. Butter aufschäumen lassen, Zwiebel und Peperoni zugeben und ca. 2 Minuten dünsten. Safran zugeben und kurz mitdünsten. Noilly Prat zugiessen und auf die Hälfte einkochen lassen. Rahm und Käse zugeben und verrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Spaghetti in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen. Ev. etwas Pastawasser zugeben, damit die Spaghetti schön geschmeidig werden.

Spaghetti auf einem heissen Teller anrichten, Lachs in Stücken darauf legen. Nach belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Mit Kräutern oder kleinen Nüsslisalatblättern garnieren.





