

Linguine mit Lachs

Kategorien: Nudeln, Fisch

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Schlagsahne
		Schwarzer Pfeffer aus Der Muehle
1		Limette, (wichtig: Keine Zitrone)
400	Gramm	Linguine, ersatzweise Taglierini
		Salz
400-500	Gramm	Lachsfilet, (ersatzweise 150 g Raeucherlachs)

Anleitung:

Die Sahne mit Pfeffer und etwas abgeriebener Limettenschale Wuerzen, in einem Topf bei starker Hitze auf die Haelfte einkochen Lassen. Inzwischen die Linguine in reichlich kochendes Salzwasser Geben. Das Lachsfilet von Graeten und Haut befreien, in feine Streifen oder kleine Wuerfel (ich bevorzuge Streifen) schneiden. Unter die Sahnesauce ruehren, ganz kurz darin garen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Die Linguine, Sobald sie al dente gegart sind, sehr gut abtropfen lassen, mit der Lachs-Sahne-Sauce vermischen.

Mit Limette garniert servieren.