

Pasta mit Lachs und Tomaten

Kategorien: Fisch, Nudeln, Gemüse, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

4		Schalotten
2		Knoblauchzehen
1		Stangensellerie
1	klein.	Zucchini
8		Tomaten, gehäutet
30	Gramm	FrISChe Ingwerwurzel
1	Bund	Basilikum
6	Essl.	Olivenöl
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Oregano, frisch oder getrocknet
50	ml	Weißwein
150	ml	Sahne
500	Gramm	Lachsfilet, ohne Haut
500	Gramm	Tagliatelle

Anleitung:

Schalotten und Knoblauch pellen und die Schalotten fein würfeln. Stangensellerie und Zucchini waschen, putzen und in Würfeln schneiden. Tomaten vierteln, den Stielansatz vierteln und den Ingwer schälen. Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

In einer Pfanne 3 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Zucchini, Tomaten und Stangensellerie dazugeben und köcheln lassen. Ingwer und Knoblauch dazu pressen und mit Pfeffer, Salz und Oregano abschmecken und zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen. Deckel abnehmen und die Tomaten mit einer Gabel zerdrücken. Nun das Ganze mit Wein angießen, weitere 2 Minuten köcheln lassen, Sahne hinzugeben und das Basilikum unterrühren.

In einer zweiten Pfanne das Lachsfilet in 3 EL Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, so dass eine Kruste entsteht und der Fisch innen noch leicht roh ist. Das Fischfilet pfeffern und salzen, aus der Pfanne heben, mit einer Gabel grob zerkleinern, in die Gemüsepfanne geben und weitere 10 Minuten bei kleiner Hitze durchziehen lassen.

Tagliatelle währenddessen bissfest garen, abgießen und auf Teller verteilen. Mit der Tomaten-Fisch-Pfanne servieren.