

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Tagliatelle mit Lachstranchen an Limettensahne

Für 2 Personen / Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Süße Sahne	200 g	in einem hohen Topf kurz aufkochen und dann auf kleiner Flamme etwas einkochen.
Limette	1	gründlich waschen, Schale abraspeln und in die Sahne geben. Limette auspressen und Saft beiseite stellen.
Tagliatelle	300 g	nach Herstellerangabe bissfest garen.
Lachsfilets	2	abwaschen, trocken tupfen, salzen und mit etwas Limettensaft beträufeln. In
Öl	2 EL	anbraten (von jeder Seite je nach Dicke 2–4 Min.). Gegen Ende der Anbratzeit
Butter	1 TL	zum Lachs in die Pfanne geben und schmelzen.
Crème fraîche	125 g	
Senf, mittelscharf	2 TL	und ca. die Hälfte des Limettensafts mit dem Schneebesen in die Sahnesauce einrühren. Mit
Pfeffer		und
Salz		sowie dem restlichen Limettensaft vorsichtig abschmecken. Sollte die Sauce zu sauer werden, kann weiter mit
Zucker	evtl.	abgeschmeckt werden.
Zitronenmelisse	4 Stängel	fein hacken (evtl. ein paar ganze Blättchen für die Deko aufheben) und unter die Sauce rühren.

Tagliatelle nach Ende der Garzeit abgießen und diese mit Lachstranchen auf zwei Tellern anrichten. Die Limettensauce darüber geben und evtl. mit ganzen Blättchen der Zitronenmelisse dekorieren.  
Schmeckt auch ohne Zitronenmelisse!

Der ideale Begleiter

[Grauburgunder / Tradition / Trocken](#)

