

Fusilli neri al sugo di salmone

schwarze Pasta mit Lachssauce

Zutaten für 4 Personen:

400g Fusilli neri
350g Lachsfilet (frisch oder tiefgefroren)
Saft von ½ Zitrone
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
2 Tomaten, gehäutet, entkernt und feingehackt
1 Büschel Estragon
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
2 EL Brandy
300ml Geflügelbrühe
200ml flüssige Sahne
1 Würfel Krebsuppen-Paste, 50g
Salz und Pfeffer

Das Lachsfilet in mundgerechte Stücke teilen und mit Zitronensaft und Salz würzen.

Von 3 Stengeln des Estragons die Blättchen abzupfen und etwas hacken.

Die Zwiebelwürfel in einem Topf mit dem ÖL und der Butter glasig anschwitzen, den restlichen Estragon (auch die abgezupften Stengel) zugeben und mit dem Brandy ablöschen.

Die Geflügelbrühe und die Sahne zugeben. Etwa zehn Minuten köcheln lassen. Die Estragonstiele aus der Sauce fischen. Wer mag kann die Zwiebelstückchen in der Sauce pürieren.

Nun die Krebsuppen-Paste mit einem Schneebesen unterrühren, die Lachsstückchen und den gehackten Estragon zufügen und einige Minuten ziehen lassen. Die Sauce sollte nicht zu dickflüssig sein; deshalb ev. mit Wasser etwas verdünnen und mit Salz, Pfeffer und noch einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Die Pasta in kochendem Salzwasser al dente (bißfest) garen, abgießen und sofort in eine vorgewärmte Servierschüssel schütten. Die fertige Lachssauce darüber geben und mit den Tomatenstückchen bestreuen.

Buon appetito

