

Winzer-Rezepte aus Übersee

Louis van der Riet empfiehlt:

Salmon Pasta

& Garden Route Sauvignon Blanc

Zutaten für 4 Personen

500 g Spaghetti
4 Lachsfilets à 150 g und
200 g Lachs zusätzlich
1 Zwiebel, fein gehackt
4 EL Olivenöl
1 EL Butter
250 ml Sauvignon Blanc
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
250 ml Sahne
½ Bund Petersilie oder Koriander
1 kleine Fenchelknolle, in feinen Streifen



Zubereitung

Backofen auf 100 Grad vorheizen. Wasser für Spaghetti erhitzen und Spaghetti nach Anweisung kochen. Währenddessen Olivenöl und Butter in großer Pfanne erhitzen und 4 Lachsfilets von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten. In Alufolie im Ofen warm stellen. Gehackte Zwiebel in vorheriger Pfanne glasig dünsten, 200 g Lachs zerkleinert anbraten, mit Weißwein ablöschen, Fenchel hinzugeben und kurz aufköcheln lassen. Gar gekochte Spaghetti (al dente) abgießen, direkt in die Pfanne geben und unterrühren. Schwarzen Pfeffer, gehackte Petersilie und Sahne hinzugeben und mit etwas Salz abschmecken. Nun die 4 Lachsfilets kurz in der Spaghetti-Lachsauce ziehen lassen und heiß mit 1 Stängel Petersilie oder Koriander servieren.

Dazu passt perfekt der Garden Route Sauvignon Blanc.