

Tagliatelle mit Lachs und Garnelen

Zutaten:

Für 4 Personen:

500g Tagliatelle (al Limone e Pepe)

300g Lachs

300g Garnelen (mit Schale 350g) möglichst roh

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 kleines Stück Ingwer fein gewürfelt

4-5 in Scheiben geschnittene Knoblauchzehen

Petersilie gehackt (und ein paar Blätter zur Deko nicht vergessen)

Saft einer Zitrone

1 Glas Weißwein

1 Tasse Gemüsebrühe

1 kleines Tässchen Sahne

Muskatnuss aus der Mühle, eine Messerspitze Madras Curry

Chili aus der Mühle, Thymian, Salz und Pfeffer

Olivenöl

Wir brauchen dafür zwei Pfannen und ein Nudeltopf

1. Die Nudeln „al dente“ kochen und abgießen.
2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln in Olivenöl anbraten und dann den Lachs zugeben und kurz mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Thymian und Muskatnuss zugeben und etwas einkochen lassen. Dann die Gemüsebrühe zugeben und die Sahne vorsichtig einrühren. Mit dem Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In der zweiten Pfanne die Garnelen mit den Knoblauchscheiben und etwas Cilli aus der Mühle in Olivenöl anbraten bis sie schön rot sind. Dann den Zitronensaft und die gehackte Petersilie zugeben.
4. Jetzt die Nudeln in vorgewärmte Teller geben, die Soße mit dem Lachs zugeben und untermischen. Dann die Garnelen oben drauf geben, einen oder zwei Löffel von dem Öl-Zitrone-Knoblauch Saft darüber laufen lassen und mit Petersilie dekorieren.
5. Mit einem schönen, frischen Bianco di Custoza servieren. Guten Appetit