



Tagliatelle mit Lachs – mit Blanc de Blancs Trocken

Leckeres Pasta-Gericht mit Weißweinsauce für gesellige Abende.

Zeitaufwand
Ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad
Leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

1	Zwiebel
2 EL	Rapsöl
2	Lorbeerblätter
1	Knoblauchzehe
400 ml	Blanchet Blanc de Blancs Trocken
300 ml	Sahne
5 Prisen	Salz
250 g	Zuckerschoten
300 g	bunte Kirschtomaten
150 g	TK Erbsen
700 g	Lachsfilet (ohne Gräten und Haut)
2	Basilikumzweige
2	Minzzweige
1 EL	Rapsöl
500 g	Tagliatelle, frisch

... und dazu Blanchet Flasche
Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

Zubereitung

1

Für die Tagliatelle einen Topf mit ca. 1,5 Liter Wasser und etwas Salz erhitzen.

2

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, vierteln und in einem Topf mit einem Esslöffel Rapsöl anschwitzen. Lorbeerblätter und Knoblauch mitrösten und mit Blanc de Blancs ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen, danach Knoblauch und Lorbeerblätter herausnehmen und die Sahne zugeben. Mit drei Prisen Salz und Süßem Senf abschmecken.

3

Zuckerschoten und Tomaten waschen. Zuckerschoten in Rauten schneiden, Tomaten halbieren. Zuckerschoten und Erbsen in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser überbrühen.

4

Lachsfilet in walnussgroße Stücke schneiden. Basilikum und Minze waschen, trocknen und abzapfen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Rapsöl erhitzen und die Lachsstücke darin anbraten. Erbsen und Zuckerschoten zugeben und das Ganze mit zwei Prisen Salz würzen. Tomaten hinzufügen und kurz mitschwenken. Im Anschluss mit der Weißweinsauce ablöschen und einmal aufkochen lassen.

5

Die Tagliatelle in das kochende Wasser geben und garen. Sobald sie fertig sind, durch ein Sieb abschütten und zusammen dem Lachs anrichten. Mit Basilikum und Minze garnieren und einem Glas Blanc de Blancs servieren.