

RONDELLI LIMONE & BASILICO AN EINER WEISSWEIN-LACHSSAUCE

FISCH PASTA MEDITERRAN

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- HILCONA Pasta Fina Rondelli Limone Basilico, TK, 2.5 kg
- Butter, 20 g
- Eschalotten gehackt, 3 mm, 60 g
- Weissmehl Typ 400, 40 g
- Kochwein weiss, 300 ml
- Vollrahm/Sahne 35 %, 350 g
- Speisesalz, 3 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Rauchlachs geschnitten (NO), 300 g
- Eingelegte Salz-Zitronen, 200 g

ZUBEREITUNG

1. Salz-Zitronen mindestens 2 Wochen im Voraus herstellen. Alle Zutaten bereitstellen. Rauchlachs in Würfel scheiden.
2. In einer passenden Sauteuse die Butter schmelzen und die Eschalotten anschwitzen.
3. Mit dem Mehl stäuben und kurz, unter rühren, mitschwitzen.
4. Mit dem Weisswein ablöschen und gut verrühren.
5. Den Rahm hinzugeben und die Sauce aufkochen. Für ca. 10 Minuten bei schwacher Flamme köcheln lassen und mit dem Salz und Pfeffer abschmecken.
6. In der Zwischenzeit im vorgeheizten CombiSteamer bei 95°C und 100% Dampf die Pasta für 8 Minuten frisch dämpfen.
7. Die Lachswürfel zur Sauce hinzugeben und kurz ziehen lassen.
8. Alle Zutaten gefällig anrichten und mit den Scheiben von den Salz-Zitronen garnieren.

TIPP! Die Pasta kann man auch im siedenden Salzwasser frisch kochen. Das dauert ca. 3 Minuten.

TIPP! Aufgrund des hohen Salzgehaltes vom Lachs ist die Sauce ohne den Lachs unterwürzt.

TIPP! Auch fein mit frisch gehacktem Dill in der Sauce.