

Gasthof Kreuz Trautanz

Räucherlachsnuđele

Zutaten für 4 Personen.

Räucherlachssauce.

0,2 lit. Hühnersuppe
(oder Fisch- oder Kalbsfond oder
Rindsbrühe)

0,6 lit. Sahne

0.1 lit. Weißwein trocken

etwas geriebener Kren

300 gr. Räucherlachs

frische Kräuter zum Bestreuen –
(Schnittlauch, Petersil, Kerbel, Dill)

Nudeln nach Wahl

Tagliatelli, Spaghetti, Fusilli, Penne,
Papardelle, Maccheroni usw.

getrocknete Nudeln ca. 100 gr. pro
Person

frische Nudeln ca. 150 gr. pro Person

Zubereitung:

Reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen, Nudeln dazugeben und kochen lassen .Kochzeit der Nudeln ist auf der Verpackung angegeben. Wenn Sie frisch gemachte Nudeln verwenden beträgt die Kochzeit je nach Stärke der Nudeln 2 – 3 Minuten. Danach gleich abseihen und beiseite stellen. Nicht mit kaltem Wasser abschrecken!!

Während dessen in einer tiefen Pfanne Sahne und Brühe zur Hälfte einreduzieren lassen, Weißwein und fein geriebenen Kren dazugeben, die Nudeln dazugeben, nochmals aufkochen lassen, gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer etwas nachwürzen, den in Steifen geschnittenen Räucherlachs dazugeben kurz unterrühren, nicht mehr kochen lassen, anrichten und mit Kräutern bestreuen.

Ps.: Zum Verfeinern können Sie auch noch Gemüse wie Broccoli, Zuckerschoten, Zucchini oder Zwiebellauch dazugeben. Dieses davor kurz blanchieren bzw. in Butter kurz schwenken und kurz vor dem Räucherlachs zu den Nudeln geben.