Spaghetti in Rucola-Lachssahne bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 gr frischer Lachs am Stück, 1 Prise Cayennepfeffer, 0,5 Zitrone, Zitronensaft, Salz, weißer Pfeffer, 400 gr Spaghetti, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Esslöffel Butter, 200 ml trockener Weißwein, 250 gr Crème fraiche, 1 Bund Rucola.

Die Vorbereitungen:

Den Lachs, falls nötig, von der Haut und den Gräten befreien, dann in 1 cm große Würfel schneiden. Die Lachswürfel auf eine Platte legen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt kaltstellen.

Die Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen. In einem Topf, in heißer Butter, weichdünsten. Mit Weißwein ablöschen, aufkochen und die Crème fraiche unterrühren. Im offenen Topf um etwa ein Drittel reduzieren, dabei immer wieder umrühren. Rucola waschen und feinhacken. Die Spaghetti in Salzwasser, in etwa 8 Minuten, "al dente" kochen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Lachswürfel darin kurz garziehen lassen, Rucola zum Schluss untermischen. Die Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen. Dann mit der Sauce in einer großen, vorgewärmten Schüssel vorsichtig mischen und sofort servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de