



Rezept der Woche

22. Oktober.06

Tagliatelle mit Lachsfilet, Spinat und Gorgonzola

Zutaten (für 4 Portionen):

1000 g frischer Blattspinat
2 EL Öl
50 gr Butter
2 El Schalottenwürfel
1 Knoblauchzehe (feingehackt)
Muskat, Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer aus der Mühle
Saft einer halben Zitrone
200 g Gorgonzola
1/4 l Sahne
200g Creme fraiche
300 g Bandnudeln
500g Lachsfilet
2 El frische gehackte Kräuter

Spinat putzen, gründlich abspülen und abtropfen lassen.
Öl und Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen.
Spinat tropfnass zugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen und ca. 3 Minuten dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gorgonzola mit der Sahne in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist, kurz aufkochen lassen, Creme fraiche unterrühren (danach nicht mehr kochen lassen). Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
Nudeln in kochendem Salzwasser "al dente" garen und abgießen (nicht mit kaltem Wasser abspülen!!!!).

Das Lachsfilet in 4 Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft würzen. Grillpfanne erhitzen und die Lachsfilets darin ca. 3 Minuten von beiden Seiten braten.
Nudeln mit der Käsesahnesoße dem Spinat sowie dem Knoblauch mischen.
Nudeln auf Teller geben und die Lachsfilets anlegen, mit frischen Kräutern bestreuen.

Guten Appetit!!