

Rollini mit Lachsragout



Zutaten für drei Personen:

180-210 g Rollini
Salz für das Kochwasser
300 g Lachs
1 Schalotte
eine Ecke Butter
1 Knoblauchzehe
150 ml Weißwein
75 ml Gemüsebrühe
2 Eigelb
3 geh. EL Crème fraîche
1 TL Dijonsenf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1-2 EL Zitronensaft
Zitronenabrieb (optional)

1. Rollini nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen.
2. Haut und braune Stellen vom Lachsfilet schneiden, sorgfältig entgräten, waschen, trocknen und in mundgerechte Stückchen schneiden.
3. Eine größere beschichtete Pfanne mit Knoblauch ausreiben. Schalotte fein würfeln und in Butter anschwitzen. Lachs einlegen und bei milder Hitze glasig braten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe aufgießen und etwa zwei Minuten ziehen lassen.

4. Lachsstückchen mit einem Schaumlöffel herausheben und in Alufolie ruhen lassen. Sauce abpassieren, ein wenig einköcheln. Eigelb, Crème fraîche und Senf verrühren und zugeben, nicht mehr köcheln, nur warm halten. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 EL Zitronensaft abschmecken. Optional noch mit Zitronenabrieb verfeinern.
5. Mit den Nudeln vermengen und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Hinweise:

Auch gut mit anderen Bandnudeln, Spaghetti oder Linguine.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fisch, Lachs, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023