

Tagliatelle mit geräucherter Forelle

Zutaten:

500 g Salatgurke
350 g geräuchertes Forellenfilet
½ Bund Frühlingszwiebeln
400 g Tagliatelle
200 ml Weißwein
200 ml Brühe oder Fischfond
200 ml Sahne
4 TL Zitronensaft
1 - 2 TL grober Senf
2 EL gehackter Dill
Salz, Pfeffer
2 TL Speisestärke

Zubereitung:

Die Gurke schälen, längs halbieren, Kerne mit einem Esslöffel ausschaben und in Würfel schneiden. Forelle in kleine Stücke zupfen. Frühlingszwiebel putzen und in kleine Ringe schneiden. Die Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen. Inzwischen den Weißwein und die Brühe aufkochen, Gurke dazu geben und 2 Min. kochen. Sahne, Zitronensaft und Senf zufügen und nochmals 1 Min. kochen. Wer lieber dickflüssige Soßen mag, den Sud mit in etwas kaltem Wasser aufgelöster Speisestärke andicken. Die Nudeln abgießen und auf eine Platte geben. Die Frühlingszwiebeln, Forelle und gehackten Dill in der Soße kurz aufkochen und dann über die Nudeln geben.