



TAGLIATELLE MIT LACHSSTREIFEN IN ZITRONENSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

800 g Lachsfilet, in feine Streifen geschnitten

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

40 g Butter

800 g Tagliatelle

Olivenöl

2 TL Butter

FÜR DIE ZITRONENSAUCE

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

600 Gemüsebouillon

300 ml Weisswein

2 TL Zitronenmelisse

2 EL Weismehl, glatt

5 Zitrone(n), gepresst

140 g Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Lachsstreifen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, 10 Minuten ziehen lassen und in Butter kurz anbraten.
2. Tagliatelle in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Servieren mit etwas Butter erwärmen.
3. Für die Zitronensauce Bouillon, Weisswein und Zitronenmelisse aufkochen. Mehl mit Zitronensaft anrühren, in die Sauce einrühren und einkochen lassen. Parmesan dazugeben und würzen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
4. Zitronensauce über die Tagliatelle und Lachsstreifen giessen und sofort servieren.