



TAGLIATELLE MIT LACHSSTREIFEN IN ZITRONENSAUCE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

800 g , in feine Streifen geschnitten

Jus d'un citron

Sel et poivre

40 g Beurre

800 g Tagliatelle

Huile d'olive

2 TL Beurre

FÜR DIE ZITRONENSAUCE

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

600 Bouillon de légumes

300 ml Vin blanc

2 TL Zitronenmelisse

2 cs Farine, sans levure

5 Citron(s), gepresst

140 g Sbrinz, râpée

Sel et poivre

PRÉPARATION

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: Gemüsebrühe, 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.