



# TAGLIATELLE MIT LACHSSTREIFEN IN ZITRONENSAUCE



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**800 g** Filetto di salmone,  
Succo di limone  
Sale i pepe

**40 g** Burro

**800 g** Tagliatelle  
Olio d'oliva

**2** Burro

## FÜR DIE ZITRONENSAUCE

**250 g** QimiQ Classic,

**600** Brodo di verdura

**300** Vino bianco

**2** Verbena odorosa

**2** Farina,

**5** Limone (Limoni),

**140 g** Parmigiano,  
Sale i pepe

## PREPARAZIONE

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.