



RONDELLI LIMONE & BASILICO AN EINER WEISSWEIN-LACHSSAUCE

FISCH

PASTA

MEDITERRAN



10 Portionen



Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

- HILCONA Pasta Fina Rondelli Limone Basilico, TK, 2.5 kg
- Butter, 20 g
- Eschalotten gehackt, 3 mm, 60 g
- Weissmehl Typ 400, 40 g
- Kochwein weiss, 300 ml
- Vollrahm/Sahne 35 %, 350 g
- Speisesalz, 3 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Rauchlachs geschnitten (NO), 300 g
- Eingelegte Salz-Zitronen, 200 g

ZUBEREITUNG

- 1 Salz-Zitronen mindestens 2 Wochen im Voraus herstellen. Alle Zutaten bereitstellen. Rauchlachs in Würfel scheiden.
- 2 In einer passenden Sauteuse die Butter schmelzen und die Eschalotten anschwitzen.
- 3 Mit dem Mehl stäuben und kurz, unter rühren, mitschwitzen.
- 4 Mit dem Weisswein ablöschen und gut verrühren.
- 5 Den Rahm hinzugeben und die Sauce aufkochen. Für ca. 10 Minuten bei schwacher Flamme köcheln lassen und mit dem Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 In der Zwischenzeit im vorgeheizten CombiSteamer bei 95°C und 100% Dampf die Pasta für 8 Minuten frisch dämpfen.
- 7 Die Lachswürfel zur Sauce hinzugeben und kurz ziehen lassen.
- 8 Alle Zutaten gefällig anrichten und mit den Scheiben von den Salz-Zitronen garnieren.

TIPP! Die Pasta kann man auch im siedenden Salzwasser frisch kochen. Das dauert ca. 3 Minuten.

TIPP! Aufgrund des hohen Salzgehaltes vom Lachs ist die Sauce ohne den Lachs unterwürzt.

TIPP! Auch fein mit frisch gehacktem Dill in der Sauce.