

Tagliatelle mit Lachs und Zwiebel-Gorgonzolasoße

Zutaten für die Nudeln (für 3 Personen):

- 300 g Mehl
- 3 Eier

Das Mehl mit dem Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mehrmals durch eine Nudelmaschine ziehen und dabei die Walzdicke immer dünner stellen, bis dünne Platten entstehen. Die Platten durch den Nudelmesser-Aufsatz ziehen und zu Bandnudeln schneiden.

Einen Topf Wasser mit reichlich Salz zum Kochen bringen und die Nudeln 6-7 Minuten bissfest kochen.

Zutaten für den Fisch:

- 300 g Lachsfilet
- 1 Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zitrone in Scheiben schneiden. Je Portion 1 Scheibe für die Garnitur beiseitelegen.

Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten 1 Minute scharf anbraten. Die Zitronenscheiben dazugeben und goldbraun dünsten. Den Fisch in einer ofenfesten Form bei 180 Grad in den Backofen geben und circa 10 Minuten nachgaren.

Zutaten für die Soße:

- 2 Zwiebeln
- 100 g Gorgonzola
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In etwas Öl andünsten, Sahne dazugeben und aufkochen lassen.

Gorgonzola in Stücke schneiden und dazugeben. Die Soße auf mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie dazugeben.

Nudeln auf Tellern als Nest anrichten und die Soße darübergießen. Den Lachs anlegen und mit den Zitronenscheiben garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 22.07.2022

Koch/Köchin: Marion Bielz

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen