

Alaska Wildlachsspaghetti

ca. 600g Spaghetti

Sauce:

6dl Rahm

3 Esslöffel trockenen Wermuth
wenig abgeriebene Zitronenschale

1 Dose Artischockenböden- oder
Herzen (ca. 300g)

1 Esslöffel Dill (frisch gehackt) oder getrocknet
6 Esslöffel geriebener Parmesan

1 Teelöffel Salz
2 Messerspitzen schwarzen
gemahlene Pfeffer

200g roher Wildlachs oder
*Abschnitte von geräuchertem Wildlachs
(*bei uns im 250g Paket als Spaghettilachs erhältlich)

al dente kochen, Wasser abgiessen
und gut abtropfen lassen

in einer Pfanne 15 Minuten bei
kleiner Hitze köcheln lassen

abtropfen lassen, in kleine Würfel
schneiden, begeben

darunter rühren

würzen

in Streifen schneiden; die rohen Lachsstreifen
3-4 Minuten mit der Sauce leicht köcheln,
verwenden Sie bereits geräucherten Wildlachs
geräuchertem, dann erst gleich vor dem
Anrichten in die Sauce geben

alles mit den gekochten Spaghetti mischen

Anrichten: auf vorgewärmte Suppenteller, ausgarnieren mit zwei/drei Lachsstreifen, etwas frischen Dill
oder Basilikum, wenig gerösteten Pinienkernen und rosa Pfeffer aus der Mühle



© by Lotti Plüss, eidg. dipl. Koch