

Tagliatelle mit Tomatensauce und Lachs



Zutaten für 5 Portionen

8 Stk. Eiertomaten
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
gutes Olivenöl
2 EL Butter, gehäuft
5 Stk. Lachsfilets
abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone
2 Schuss Cognac
150 ml Sahne
500 g Tagliatelle
1 Handvoll frische Petersilie
1 Zehe/n Knoblauch, geschält, gehackt

Zubereitung

Die Tomaten blanchieren und enthäuten, halbieren und klein schneiden.

In einem Topf Salzwasser für die Pasta erhitzen. In einer Pfanne 2 oder 3 Schuß Olivenöl mit der Butter erwärmen. Den in Stücke geschnittenen Lachs mit dem Knoblauch, der Zitronenschale und den Tomaten einige Minuten darin anschwitzen. Den Weinbrand zugießen. Das Schlagobers einrühren, die Sauce noch einige Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

Die Pasta ins kochende Wasser geben und laut Packungsanweisung kochen.

Die Pasta abseihen und auf die Teller verteilen. Die Sauce darüber geben. Mit einigen Petersielblättchen bestreut servieren.