

Lachs mit Tagliatelle, Brokkoli und Dillrahmsoße



*

Blitzschnell auf dem Tisch. Und sooo gut, da bleibt garantiert nichts mehr übrig!

Testen Sie an Ihrem nächsten Fischtag unbedingt dieses Gericht. Ich esse auch gerne Wildlachs dazu.

Und ohne Fisch auch mal wieder für Vegetarier bestens geeignet.

Danke an Tatjana Watermann für dieses Rezept.

1,3 l Wasser, 2 EL Gemüsebrühe in den Mixtopf geben.

500 g Brokkoli (mit Strunk gewogen) in Röschen in den Dampfgaraufsatz geben.

4-6 Lachsfilet oder Wildlachs (aufgetaut) salzen, pfeffern, mit etwas getr. Dill bestreuen und in den Einlegeboden legen.

Alles aufsetzen

und garen.

15 Min. / Dampf. / Stufe 1

400 g grüne Tagliatelle (Bandnudeln, Kochzeit 8 - 10 Min.)

in den Mixtopf geben,

alles wieder aufsetzen

und fertiggaren.

10 Min. / Dampf. / ↻ / Stufe 1

Aufsatz beiseite stellen. Nudeln abseihen und Garflüssigkeit auffangen.

Soße:

300 g Garflüssigkeit, 50 g Weißwein,

100 g Sahne, 100 g Doppelrahm-

Frischkäse, $\frac{3}{4}$ TL Salz,

30 g Mehl kochen. 3 Min. / 100° / Stufe 3

Die letzten 30 Sek. ca. $\frac{1}{2}$ TL getr. Dill zugeben.

Tipp: Weißwein kann komplett durch Garflüssigkeit ersetzt werden. Oder z.B. 100 g Weißwein, dafür nur 250 g Garflüssigkeit verwenden, je nach Geschmack.