

Pasta mit Lachs-Sahne-Sauce



Tortellini mit Lachs und Krabben in einer Sauce aus Sahne und Weißwein. Absolut lecker! Es gibt ja viele Gerichte, die man als Hobbykoch kreiert. Manche fallen völlig durch, man kocht sie also nur einmal. Andere sind sozusagen okay und man gibt die Rezepte weiter, aber sie sind nicht wirklich umwerfend. Dieses Gericht jedoch war heute grandios. Es hat einfach umwerfend geschmeckt und ich werde es sicherlich demnächst wieder zubereiten.

Zutaten:

- 250 g Tortellini, gefüllt mit Ricotta & Spinat (als frische Pasta vom Discounter)
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen

- 2 große Champignonsköpfe
 - 1 großes Röschen eines Brokkoli
 - 200 ml Sahne
 - ein großer Schuss trockener Weißwein (vorzugsweise ein italienischer Soave, Frascati oder Orvieto oder ein französischer Chardonnay)
 - 3–4 Zweige frischer Oregano
 - 5–6 Zweige frischer Thymian
- alternativ oder zusätzlich: frischer Dill
- 50 g frische Krabben oder Garnelen
 - 5–6 Scheiben geräucherter Lachs
 - Salz
 - frisch gemahlener Pfeffer
 - frisch gemahlener Koriander
 - frisch gemahlene Muskatnuss
 - geriebener Gouda oder Emmentaler
 - Butter

Zubereitungszeit: 45 Min.

Schneiden Sie die Lauchzwiebel und die Knoblauchzehen klein. Schneiden Sie das Röschen des Brokkoli in viele kleine Röschen. Dann schneiden Sie noch die Champignons in Streifen. Geben Sie Butter in einen Topf und erhitzen Sie sie. Garen Sie alles dort an. Geben Sie den Deckel auf den Topf, damit alles etwas Wasser zieht.

Dann löschen Sie mit Sahne ab und geben einen kräftigen Schuss trockenen Weißwein hinzu. Alles mit Salz, Pfeffer, Koriander und Muskat abschmecken. Dann geben Sie noch die frischen Kräuterzweige hinzu. Schließlich noch die Krabben oder Garnelen. Lassen Sie das Ganze abgedeckt ca. 30 Min. köcheln.

Während Sie die Sauce zubereiten, garen Sie die Tortellini in einem Topf mit Salzwasser.

Bevor die Sauce ganz fertig ist, geben Sie noch den in feine Streifen geschnittenen Lachs hinzu, so dass dieser nur noch erhitzt, aber nicht gekocht wird. Dann nochmals abgeschmecken. Servieren Sie die Tortellini in einem großen Nudelteller, darauf geben Sie die Sauce. Abschließend geben Sie noch etwas geriebenen Käse darauf. Und garnieren es noch mit einigen Zweigen frischem Oregano oder Thymian.

Dazu schmeckt vorzüglich der gekühlte Weißwein, mit dem Sie die Sauce abgelöscht haben.