

Tagliatelle mit Lachs, Knoblauch und Sahne

Welches sind Ihre Lieblingspasta? Meine eindeutig Tagliatelle und Fettuccine. Also eine Art italienische Bandnudeln. Ich esse sie wirklich sehr gern.



Mit geräuchertem Lachs

Leider hat mein Discounter diese Nudeln nicht im Sortiment. Ich muss immer einige Zeit warten, bis ich zu einem Supermarkt, der etwas weiter entfernt liegt, mit einem größeren Sortiment komme und dort original italienische Tagliatelle und Fettucchine einkaufen kann.

Eine ganz einfache Zubereitung bietet sich hier an. Um die Pasta in den Vordergrund rücken zu lassen und ihr den entsprechenden Stellenwert einzuräumen.

Für die Sauce verwende ich frischen Knoblauch, den ich in Olivenöl kurz andünste. Dann kommt Sahne hinzu. Gewürzt wird

nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und als kleine Krönung für die Sauce und das Gericht kommt geräucherter Lachs, der in kleine Stücke zerrupft wurde, noch kurz in die Sauce und wird darin nur erhitzt.



Lecker und schmackhaft

Für 2 Personen:

- 350 g Tagliatelle
- 250 g geräucherter Lachs (2 Packungen à 125 g)
- 6 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach

drücken und kleinschneiden.

Lachsscheiben in grobe Stücke zerrupfen.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen.

Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Kurz vor Ende der Garzeit der Pasta Lachs in die Sauce geben und nur kurz erhitzen.

Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Geräucherter Lachs mit Mayonnaise



Lachs von der Ostsee

Mein Bruder und seine Freundin verbrachten einen diesjährigen, 1 $\frac{1}{2}$ -wöchigen Urlaub bei Lübeck an der Ostsee. Und bei der Rückfahrt nach Weinheim/Odenwald fragte ich sie, ob sie nicht bei mir zum Kaffeetrinken vorbeikommen wollten, meine Wohnung sei von der Autobahn-Abfahrt nur 5 Minuten in Hamburg entfernt.

Gesagt, getan. So sah ich meinen älteren Bruder seit 15 Jahren das erste Mal wieder. Und lernte auch seine Partnerin kennen. Und die beiden konnten sich meine für ihn neue Wohnung anschauen, in der ich allerdings schon seit 17 Jahren lebe.

Es war auf beiden Seiten eine große Freude beim Besuch.

Und die beiden brachten mir auch noch frisch geräucherten Lachs mit, den sie am gleichen Morgen noch in einer Räucherei an der Ostsee gekauft hatten.

Diesen habe ich dann am gleichen Abend als Snack, mit einer frisch zubereiteten Mayonnaise, am Fernsehabend serviert und verspeist.

Die Zubereitung ist ja nichts weltbewegendes, der Fisch ist ja

schon fertig geräuchert. Und die Mayonnaise bereite ich nach dem Grundrezept zu.

Für 1 Person:

- eine große Portion geräucherter Lachs (etwa 300 g)

Für die Mayonnaise:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: 2 Min.



FrISChe Mayonnaise

Mayonnaise nach dem Grundrezept zubereiten.

Lachs auf einem Teller servieren.

Mayonnaise in einer Schale dazu reichen.

Guten Appetit!

Spaghetti mit Garnelen in geräuchertem Tomaten-Pesto



Mit vielen Garnelen

Ein klassisches, italienisches Pesto. Mit einem Drittel der Zutaten aus geräucherten, getrockneten Tomaten. Die dem Pesto sein Raucharoma verleihen. Sehr lecker.

Dazu passend natürlich originale, italienische Pasta. Und zwar Spaghetti.

Farblich und geschmacklich passend zum Pesto verwende ich noch Garnelen, die ich einfach in Olivenöl anbräte und dann mit dem Pesto vermische.

Mein Kollege Michael hat übrigens einen kleinen Onlineshop mit genau diesen Produkten, den [Pasta Grande](#). Er ist Informatiker und Spezialist für das Content Management System WordPress und hat mir bei Problemen mit meinem Foodblog schon des öfteren ausgeholfen. Außerdem betreibt er – wie oben erwähnt – den Onlineshop Pasta Grande. Es ist eine Pasta- & Pesto-Manufaktur. Michaels Traum ist, sich irgendwann vollständig

über den Shop zu finanzieren und seinen Lebensunterhalt damit bestreiten zu können.

Der Shop bietet die unterschiedlichsten Produkte an. Pasta, Pesto, Dressings, Risottos, Gewürze, Teigmischungen und natürlich Wein. Es sind auch viele vegane Produkte darunter. Und last but not least erfährt man im Blog des Shops etwas über die perfekte Herstellung von Pastateig oder die Zubereitung von leckeren Gerichten mit Pasta und Pesto.

Ich kann nur ermuntern, sich das eine oder andere Produkt im Shop zu bestellen, am besten fängt man einmal mit dem [Pesto-Probier-Paket „Die Klassiker“](#) mit vier klassischen, italienischen Pestos an. Und wählt dann noch passende Pasta dazu. Je mehr Sie mit den Produkten des Shops zufrieden sind und beim Shop Artikel bestellen, umso eher kommt Michael seinem Traum nahe ...

Für 2 Personen:

- 125 g Garnelen (1 Packung)
- 350 g Spaghetti
- Salz
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Für das Pesto:

- 200 g geräucherte, getrocknete Tomaten (Packung)
- 100 g Parmigiano Reggiano
- 4 Knoblauchzehen
- 1–2 EL Aceto Balsamico di Modena
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 9 Min.



Lecker und schmackhaft

Tomaten in einer Schüssel mit kaltem Wasser eine Stunde einweichen.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe in eine Schüssel fein reiben.

Tomaten abtropfen lassen, kleinschneiden und dazugeben.

Knoblauch putzen, schälen, ebenfalls kleinschneiden und dazugeben.

Balsamico-Essig dazugeben.

Mit Salz würzen.

Einen guten Schluck Olivenöl hinzugeben.

Alles vermischen. Mit dem Pürrierstab fein pürieren.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Garnelen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen.

Pesto zu den Garnelen geben und mit erhitzen.

Pasta aus dem Kochwasser heben und zum Pesto geben.

Bei Bedarf das Pesto mit einigen Esslöffeln des Kochwassers verlängern.

Pasta mit Pesto und Garnelen auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Lachstatar mit Schrippen



Ein sehr leckeres Tatar

Eine andere Art, Lachs einmal zuzubereiten.

Ich hatte Lachsfilets vorrätig, allerdings nicht frisch, sondern geräuchert.

Das bietet sich somit für ein leckeres Tatar an.

Doch dafür sind noch einige andere, wichtige Zutaten notwendig.

Für Säure und Geschmack sorgen eingelegte Kapern, Weißwein und Zitronensaft.

Für Würze Senf, Salz, Pfeffer und rosenscharfes Paprikapulver.

Als weitere wichtige Zutaten kommen Schalotte und Knoblauch in das Tatar.

Für 2 Personen

- 2 geräucherte Lachsfilets
- 4 eingelegte Sardellenfilets (Glas)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Kapern (Glas)
- 1 TL scharfer Senf
- Weißwein
- 1/2 Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- Schnittlauch
- 4 Schrippen

Zubereitungszeit: 15 Min.



Lachs und Sardellen mit dem Messer auf einem Arbeitsbrett sehr fein hacken. In eine Schüssel geben.

Kapern in der gleichen Weise fein hacken und dazugeben.

Schalotten und Knoblauch schälen, ebenfalls sehr kleinschneiden und auch dazugeben.

Schnittlauch kleinschneiden und dazugeben.

Einen Spritzer Weißwein und etwas Zitronensaft dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen.

Senf dazugeben.

Alles gut vermischen und abschmecken.

Tatar in zwei Eierringe auf zwei Teller geben. Leicht festdrücken und Eierringe entfernen.

Jeweils zwei Schrippen dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

FrISChe Tagliatelle mit geräucherter Forelle und Olivenöl

Normalerweise isst man ja geräucherte Forelle zu einem Stück Brot mit Butter.

Ich habe das Ganze einmal etwas variiert und abgeändert und die grob zerkleinerten Forellenfilets zu frischer Tagliatelle gereicht.

Das Raucharoma der Forellenfilets bringt genügend Geschmack mit, so dass man das Gericht nicht noch zusätzlich würzen muss.

Zum Verfeinern gebe ich noch etwas gutes Olivenöl über das Gericht.

Das Gericht schmeckt außergewöhnlich gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1112]

Kopfsalat mit geräucherter Forelle und grünen Oliven

Ein frischer Salat, der bei den jetzigen, schon sommerlichen Temperaturen gut schmeckt und guttut.

Als Hauptbestandteil wähle ich einen großen Kopfsalat.

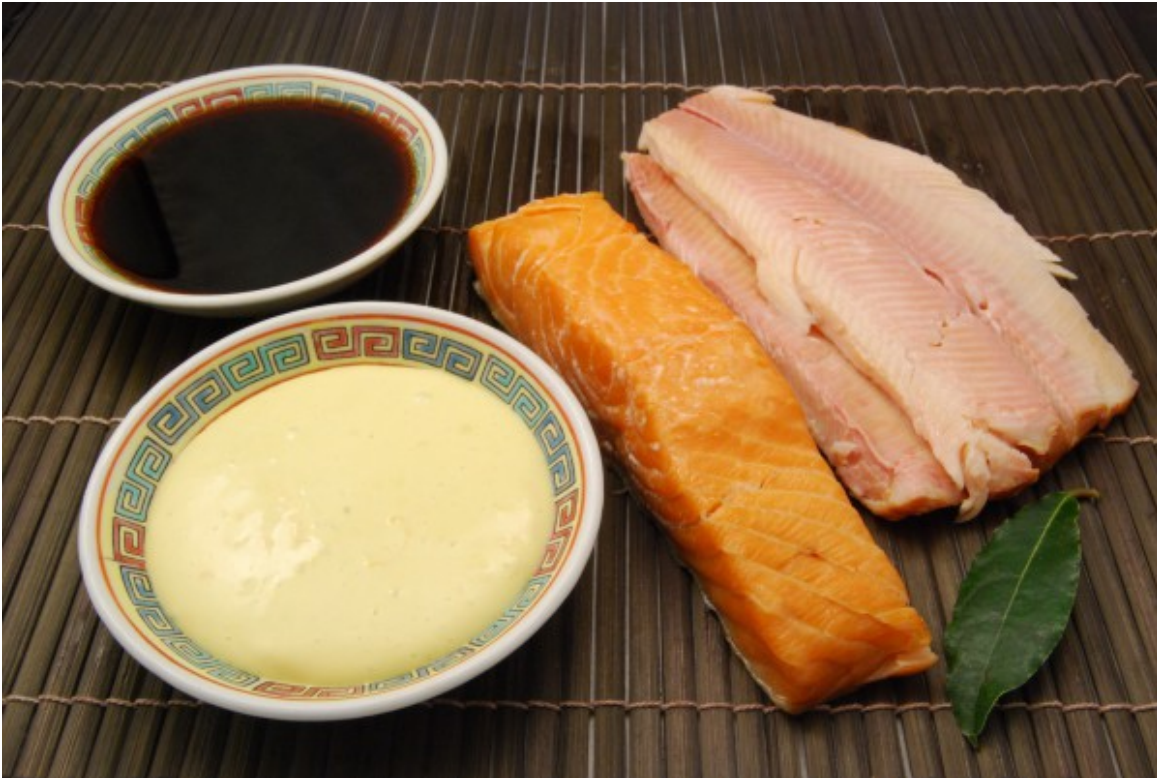
Dazu kommen für etwas Räuchergeschmack geräucherte Forellenfilets.

Und zusätzlich für Würze und Aroma eingelegte, grüne Oliven aus dem Glas.

Das Dressing bereite ich klassisch mit Weißwein-Essig und Olivenöl zu. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1109]

Geräucherter Fisch mit heller Sojasauce und scharfer Mayonnaise



Lachs und Forelle mit Dips

Eigentlich wollte ich schönes Sashimi mit zwei Dips zubereiten. Dann stellte ich jedoch fest, dass ich in der Eile des Einkaufs im Kühlregal nicht nach frischem Lachsfilet, sondern geräuchertem Stremel-Lachs gegriffen hatte. Der geräucherte Lachs hat eine ebenso helle, rote Farbe wie der frische, und so war der Unterschied beim Einkauf nicht zu erkennen.

Daher habe ich schnell umgeplant und einfach einen kleinen geräucherten Fischteller mit Lachs und Forelle zubereitet. Die beiden Dips passen auch zu dem geräucherten Fisch. Einmal helle Sojasauce mit Zitronensaft, aus der Flasche. Das andere Mal eine schnell zubereitete, scharfe Mayonnaise. Ein kleiner Snack am Abend. Dann heißt es nur noch Dippen, Essen und Genießen.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g geräucherter Stremel-Lachs
- 125 g geräuchertes Forellenfilet
- 3 EL helle Sojasauce mit Zitronensaft

Für die Mayonnaise:

- 100 ml Olivenöl
- 1 Ei
- 1 EL Senf
- Salz
- 1 orange Peperoni

Zubereitungszeit: 5 Min.

Peperoni kleinschneiden. Öl, Ei, Senf und Peperoni in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Lachs- und Forellenfilets anrichten. Sojasauce und Mayonnaise jeweils in eine kleine Schale geben und dazu servieren.

**Kartoffelsuppe
Räuchermakrele**

mit



Kartoffelsuppe, garniert

In der letzten Zeit geisterte Räucherfisch durch diverse Blogs. In einem Blog mit Kochsalat und Preiselbeeren. Das inspirierte mich zur Verwendung von Wildpreiselbeeren zu der Kartoffelsuppe. In einem anderen Blog mit einem Aprikosensalat, aber mit dem Hinweis, Räucherfisch auch in einer Rote-Beete- oder Blumenkohl-Suppe zu verwenden. Dabei dachte ich dann, dass der Fisch doch auch gut zu einer herzhaften, deftigen und frisch zubereiteten Kartoffelsuppe passen muss.

Bei der Zubereitung und dem Garen der Kartoffelstücke in Gemüsebrühe kommen ein Stück frischer Ingwer und eine Parmesanrinde im Ganzen dazu, die danach wieder herausgenommen werden. Gewürzt wird nach dem Pürieren der Kartoffelstücke mit Senf und gebunden und verfeinert mit Crème fraîche. Da in eine Kartoffelsuppe Majoran gehört, kommt viel frischer Majoran hinein – die ganzen, frischen Blättchen, nicht kleingewogen.

Beim Hinzufügen der Makrelenstücke zur Suppe kleine Stücke Makrele zum Garnieren zurückbehalten. Beim Garnieren kommen auch ein paar Tropfen Zitronensaft auf die Suppe. Schließlich

Wildpreiselbeeren, sie setzen einen süßen Kontrapunkt zur rauchigen Makrele. Und als Abschluss noch einige frische Majoranblätter für den optischen Kontrast.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 große Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 500 ml Gemüsefond
- 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer
- 1 Stück Parmesanrinde
- 3 frische Lorbeerblätter
- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 EL Crème fraîche
- 1 TL mittelscharfer Senf
- viele Zweige frischer Majoran
- 100 g geräucherte Pfeffermakrele
- 1 TL Wildpreiselbeeren
- etwas Zitronensaft
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 35 Min.

Schalotten, Knoblauchzehen und Kartoffeln schälen. Schalotten und Knoblauch kleinschneiden, Kartoffeln stückig. Butter in einem großen Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin nur glasig dünsten. Mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen. Kartoffelstücke dazugeben und mit Fond auffüllen. Ingwerstück, Parmesanrinde und Lorbeerblätter dazugeben und alles zugedeckt bei kleiner Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Währenddessen von den Majoranzweigen die Blättchen abzupfen.

Ingwer, Parmesan und Lorbeer herausnehmen. Alles mit dem

Pürierstab fein pürieren. Mit Senf würzen und Crème fraîche abbinden. Mit Muskat, Salz und weißem Pfeffer würzen und abschmecken. Wenn die Suppe so noch nicht würzig genug ist, kann man sich mit einem Stück eines Brühwürfels behelfen. Das mache ich zwar nicht gern, war aber in meinem Fall für genügend Würze notwendig. Majoranblättchen hinzugeben – einige zum Dekorieren zurückbehalten – und bei geringer Temperatur nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Makrele quer zum Filet in Streifen schneiden – ebenfalls ein klein wenig von dem Filet zurückbehalten – und in die Suppe geben. Die Suppe soll nun nicht mehr kochen, sondern die Fischstücke nur noch 5 Minuten in der Suppe Temperatur annehmen.

Suppe in zwei große Suppenteller füllen. Auf jede Suppe in der Mitte einige kleine Makrelenstücke zerbröseln. Ein paar Tropfen Zitronensaft darauf geben. Dann einen Teelöffel Wildpreiselbeeren darauf verteilen. Und abschließend Majoranblättchen darüber geben.