

# Spaghetti in Zitronenrahm und Lachs

444

---

---

**Typ:** Pasta

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Nährwerte pro Portion  
ca. 700 Kcal, 34 g Fett  
2 Feb 15 (Gräfelring): sehr lecker, ein Stern hochgestuft. Der Räucherlachs am Boden des Tellers ist wichtig. Er gibt dem Aroma eine Überraschung, und das Gericht gewinnt dadurch deutlich.

**Zutaten:** 150-200 g Mini-Pak-Choi (oder Mangold)  
100 g geräucherter Lachs (im Stück)  
200 g Spaghetti  
Salz  
1 Bio-Zitrone  
200 g Crème légère  
2 TL gekörnte Gemüsebrühe  
Zitronenpfeffer  
2 Eigelb

**Rezept:** Pak-Choi putzen, abspülen und der Länge nach halbieren oder vierteln.  
Lachs in mundgerechte Stücke schneiden.

Spaghetti in sprudelndem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Die letzten 2 Minuten den Pak-Choi dazugeben.

Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale mit einem Zestenteißer in feinen Streifen abziehen und beiseite stellen. Zitronensaft auspressen und zusammen mit der Creme légère in einem Topf langsam aufkochen.

Zitronensoße mit Brühe und Pfeffer abschmecken. Eigelb und etwas von der Zitronensoße verrühren, dann die Mischung in die restliche heiße Zitronensoße rühren. Soße nochmals mit Zitronensaft und Salz abschmecken, aber nicht mehr kochen lassen, sie gerinnt sonst.

Nudeln und Pak-Choi in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und sofort mit der heißen Zitronensoße mischen.

Auf vorgewärmten Tellern mit dem Lachs anrichten. Mit Zitronenschalenstreifen bestreut sofort servieren.

Fertig in 30 Minuten.