

Schwarze Spaghetti mit gebratenem Lachs und Safransauce

561

Typ: Fisch

Quelle: Kochkurs Salvatore Stabilito 9 Sep 2

Bemerkungen: Mehlschwitze
Immer 50 : 50 Butter : Mehl. Hitze hoch zum Schmelzen der Butter, dann reduzieren (Stufe 5) und peu à peu Mehl dazu. Immer rühren (Schneebeesen). Solange braten bis deutlicher Geruch nach Weihnachtsplätzchen oder Keksen. Kann beiseite gestellt und sogar längere Zeit im Kühlschrank aufgehoben werden.
Bein Andicken der Sauce: Mehlschwitze kalt, Brühe heiß oder umgekehrt.

Zutaten: 400 g Spaghetti nach Rezept
600 g Lachsfilet (4 Stück)
400 cl Fischfond
100 cl Sahne

Jeweils 80 g Karotten, Sellerie und Lauchstreifen
60 g Mehlschwitze (hell)
100 g Schalotten in Würfel
1/2 Zitrone
3 g Safran
1 EL Olivenöl
80 g Butter
Öl zum Braten
Kräuter zum Garnieren

Rezept:

- 1.Lachsfilet mit Zitronensaft marinieren und würzen (Salz und Pfeffer aus der Mühle).
- 2.Schalotten mit Olivenöl glasig braten und mit Weißwein ablöschen.
- 3.Fischfond und Safran dazugeben und aufkochen.
- 4.Mit Mehlschwitze abbinden und mit der Sahne verfeinern.
- 5.Lachsfilet mehlen, braten (helle Farbe, Kern kann noch rot sein) und warm stellen.
- 6.Gemüwestreifen in Butter leicht glasieren.
- 7.Die gekochten Spaghetti dazugeben und vermengen.
- 8.Als Nest auf den Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen und den gebratenen Lachs darauflegen. Mit Kräutern garnieren.