

# 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.  
Beim 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.