



Pasta al Salmone

Sauce:

- 1 Stk. Zwiebel gehackt
- 1 EL Margarine
- 1 $\frac{1}{2}$ dl Gemüsebouillon
- 1 $\frac{1}{2}$ dl Vermouth
- 200 g Saucenrahm
- 1 TL Estragon
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- Pfeffer

Fisch:

- Öl oder Bratbutter
- 400 g Lachstranchen
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- Pfeffer

Sauce: Zwiebeln in der warmen Margarine andämpfen. Mit der Flüssigkeit (Gemüsebouillon und Vermouth) ablöschen, zur Hälfte einkochen. Flüssigkeit absieben und in die Pfanne zurückgeben. Saucenrahm beifügen, aufkochen und würzen. Fisch: in ca. 1 cm dicke und 4 cm lange Streifen schneiden, Öl in der Bratpfanne heiss werden lassen, Fisch portionenweise ca. 2 Minuten anbraten, herausnehmen, würzen. Zugedeckt im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen.

Dazu passen: Teigwaren z. B. grüne Müscheli.

Servieren: Teigwaren auf Teller anrichten, Fisch darauf verteilen und Sauce darüber geben.

En Guetä

