

Aus der Hado-Küche: Ein Fischrezept

Restaurant Services

Tagliatelle mit gebratenen Wildlachswürfeln und Rucola-Walnuss-Pesto

für 4 Personen:

500 g	Tagliatelle (vorzugsweise aus Dinkelmehl)
500 g	Wildlachsfilet, in 2 x 2 cm große Würfel geschnitten
1	Zitrone
	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
20 g	Rucola
30 g	Walnusskerne
40 g	Parmesankäse, gerieben
120 ml	Olivenöl
1-2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer, etwas Zitronenschale
40 g	Rucola
120 g	Kirschtomaten, halbiert

Ein Pesto aus den Zutaten herstellen.

Die Lachswürfel mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Die Lachswürfel auf ein mit Olivenöl eingeöltes Backblech geben und im Ofen ca. 10–15 Minuten braten.

Tagliatelle in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Anschließend abgießen und mit etwas Pesto mischen. Auf die Teller verteilen und die gebratenen Lachswürfel darauf geben.

Mit einem Löffel je eine Nocke Pesto auf das Gericht setzen und mit Rucola und den Kirschtomaten garnieren.

Rezept von Restaurant Services