

# Spaghetti mit Rauchlachs an Rahm-Meerrettich-Sauce



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

### Teigwaren:

Die Teigwaren in reichlich Salzwasser «al dente» kochen

### Grosse Kasserolle, Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Lachswürfel, Rindsbouillon und Abrieb einer halben Limette sowie den Limettensaft:

In der Kasserolle die Butter zusammen mit einem Schuss Olivenöl erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch glasig dünsten. Die Lachswürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit der Rindsbouillon ablöschen und den Limettensaft sowie den Limettenschalenabrieb hinzufügen

### Sojasauce, Rahm, Ketchup, Senf, Meerrettich:

Sojasauce, Rahm, Ketchup, Senf sowie den Meerrettich dazugeben und umrühren. Auf kleinem Feuer ein paar Minuten köcheln lassen

### Dill, Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle:

Den gehackten Dill dazugeben, mit kräftig Aromat, etwas Salz sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken

### Spaghetti:

Die «al dente» gekochten Spaghettis in die Sauce geben und mit der Sauce vermischen. Nur noch warm werden lassen und sofort servieren

### Anrichten:

Auf vorgewärmten Tellern anrichten

### Dekorieren:

Mit den auf die Seite gelegten Lachsstreifen sowie Dillzweige dekorieren

### Beilage:

Dazu passt eine frische, knusprige Baguette (französisches Weissbrot) und natürlich ein Glas eines kräftigen Rotweines (passend wäre auch ein würziger Weisswein wie z.B. Chardonnay, Riesling oder einen Pinot Grigio)

## Bemerkungen

Bewertung (max. 5 Sterne) ★★★★★



## Zutaten

- 400-500 gr Spaghetti, dünne
- 1 grosse Zwiebel, geschält und fein gehackt
- 2 Zehen Knoblauch, gepresst (oder fein gehackt)
- 1 EL Butter zusammen mit einem Schuss Olivenöl für das Andünsten der Zwiebel sowie des Knoblauchs
- 3 dl Rahm (Sahne)
- 4 EL Tomatenketchup
- 1 EL Senf (Dijon)
- 1/2 Glas Meerrettich (oder Meerrettichschaum aus der Tube, Menge je nach Geschmack)
- 1 EL Sojasauce, dunkle
- 1 unbehandelte Limette, die Hälfte der Schale der Limette abreiben (bei Fehlen einer Limette kann auch eine Zitrone verwendet werden)
- Saft einer halben Limette (oder Zitrone)
- 1 TL Rindsbouillongranulat (oder 1/2 Rindsbouillonwürfel) in 1,5 dl Wasser aufgelöst
- Aromat, Salz und Pfeffer
- 300 gr Lachs, geräuchert, zuerst in Streifen und danach in kleine Würfel geschnitten. Vier Streifen, für die Dekoration auf dem Teller, auf die Seite legen.
- 1/2 Bund Dill, fein gehackt. Vier kleine Dillzweige – für die Dekoration auf dem Teller – auf die Seite stellen
- 50 gr Parmesan am Stück gekauft, frisch reiben und als Würzzugabe auf den Tisch stellen
- 1 Baguette (knuspriges französisches Weissbrot) als Beilage