



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand

tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Wildlachs-Spaghetti an Champagner-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- Ca. 600g Spaghetti in Salzwasser nach Packungsbeilage al dente kochen
- 1 Zwiebel in einer Pfanne mit dem Olivenöl kurz andünsten
- 2 EL Olivenöl
- 2.5dl Champagner brut oder Schaumwein Champagner und die abgerieben Schale der Zitrone in die Pfanne geben, 15 Minuten bei kleiner Hitze leicht aufkochen. Am Schluss den Rahm dazugeben und erhitzen (darf nicht mehr aufkochen). Anschliessend die Pfanne von der Herdplatte nehmen.
- 1 BIO Zitrone (klein)
- 2.5dl Rahm
- 1 EL Dill Die Sauce mit dem Dill und wenig Pfeffer würzen
- Schwarzer gemahlener Pfeffer
- Maizena Falls die Sauce zu dünn ist noch mit etwas Maizena abbinden
- 250g Alaska Wildlachs z.B. Spaghettilachs Den Wildlachs in kleine Stücke oder Streifen schneiden und der Sauce beigegeben
- Meersalz Bei Bedarf die Sauce am Schluss noch mit Meersalz würzen.

Tipp

Auf vorgewärmten Suppenteller anrichten und mit zwei/drei Lachsstreifen, evtl. einem kleinen frischen Dill Zweig, oder Basilikumblatt ausgarnieren