

Safran-Linguine mit Lachs



Zutaten (für 4 Personen)

500 g	Lachsfilet mit Haut	250 g	Cherrytomaten
1 Bund	Basilikum	1 Stück	Frühlingszwiebel
2 Esslöffel	Weisswein (1)	1 Esslöffel	Olivenöl
2 Esslöffel	Olivenöl	1 ½ dl	Weisswein (2), fruchtig
		1 ½ - 2 dl	Halbrahm
300 g	Linguine	1 Briefchen	Safran

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Lachs mit der Hautseite nach unten auf ein nicht zu grosses Blech legen.

Die Hälfte des Basilikums fein hacken; den Rest für die Sauce beiseite stellen. Das gehackte Basilikum auf dem Lachs verteilen und leicht andrücken. Den Lachs mit Weisswein (1) und Olivenöl beträufeln. Mit Salz sowie reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Den Lachs im 220 Grad heissen Ofen im oberen Drittel je nach Dicke 6-8 Minuten braten;

Die Cherrytomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken. Bis hierher kann das Gericht vorbereitet werden.

Für die Linguine reichlich Salzwasser aufkochen.

Inzwischen in einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebel darin andünsten. Mit dem Weisswein (2) ablöschen und diesen auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Halbrahm und den Safran beifügen und die Sauce weitere 5 Minuten kochen lassen.

Die Linguine ins kochende Salzwasser geben und 8-10 Minuten bissfest

Quelle: Annemarie Wildeisen's „Kochen“
sowie eigene Anpassungen