Artikel vom 10.04.2024 · Ausgedruckt am 20.11.2026, 23:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/trueffel-pasta-mit-lachs-garnelen-spiess

Trüffel-Pasta mit Lachs-Garnelen-Spieß



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 2 Personen):

250 g Pasta (zum Beispiel Tagliatelle),

10 g gehobelte Trüffel,

1 EL Butter,

4 EL Trüffelöl,

200 ml Kochsahne,

50 g geriebenen Parmesan,

Saft von ½ Zitrone,

Salz,

Pfeffer,

Chiliflocken,

200 g Lachsfilet,

4 große Garnelen,

9 Kirschtomaten,

Öl zum Anbraten.

Zubereitung: Lachs und Garnelen unter kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen. Lachs in mundgerechte Stücke schneiden. Lachs und Garnelen abwechselnd auf einen Spieß spießen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße von allen Seiten kurz anbraten, im Ofen warm stellen. Die Butter mit dem Trüffelöl in einer Pfanne erhitzen, Trüffel hinzugeben und erwärmen. Kochsahne und geriebenen Parmesan dazu geben und alles unter Rühren einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Pasta nach Packungsanweisung kochen, tropfnass in die Sauce geben, miteinander verrühren, eventuell noch etwas Nudelwasser hinzugeben für die Sämigkeit. Ganz zum Schluss die halbierten Kirschtomaten zufügen, unterrühren und auf Tellern anrichten, mit dem Fischspieß servieren.