

Rezepte > Nudelgericht > Rezept : Farfalle mit Stremellachs und Bärlauch
Farfalle mit Stremellachs und Bärlauch für 2 Personen

Zutaten für 2 Portionen:

250 g Farfalle
1 Packung Stremellachs natur (ca. 125 g)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
100 ml süße Sahne
weißer Pfeffer aus der Mühle
evtl. Gemüsefond (Geschmackssache)
10 Cocktailtomaten oder kleine
Strauchtomaten
1 kleinen Bund frischen Bärlauch



Zubereitung:

Der für dieses Rezept verwendete Stremellachs ist ein Räucherlachs, der jedoch nicht wie üblich kalt, sondern heiß bei etwas über 70 °C geräuchert wird. Dazu wird der Lachst filetiert, entgrätet und in etwa 5 cm breite Streifen (Stremel) geschnitten. Manchmal werden die Stremel wie ein Zopf geflochten. Den Stremellachs gibt es auch gewürzt, für unser Rezept verwenden wir einen „natur“ Stremellachs. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfelchen schneiden. Circa 5 Minuten bei kleiner Hitze mit etwas Olivenöl dünsten. Sollten dabei nicht braun werden. Kurz die Sahne dazugeben und durch ein Sieb streichen. Nun wird nur noch der Stremellachs in appetitliche Stücke geschnitten, dazu gegeben und nochmals erwärmt und mit etwas Pfeffer (evtl. Gemüsefond) abgeschmeckt.

Den frischen Bärlauch waschen wir, dann kurz unter kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Die Cocktailtomaten oder kleine Strauchtomaten über Kreuz einschneiden und kurz in heißes Wasser geben. Danach die Haut abziehen. Den Bärlauch schneiden wir in ca. 2 cm dicke Streifen. Die Farfalle bitte nach Packungsanleitung des Herstellers in der Zwischenzeit kochen.

Geben Sie nun in eine beschichtete Pfanne etwas Olivenöl und schwenken Sie darin kurz die Cocktailtomaten und die Bärlauchstreifen (**Vorsicht:** Er sollte nicht so lange erhitzt werden und noch schön grün sein).

Richten Sie nun in tiefen Tellern erst die Nudeln an. Darüber kommt dann die Sahne-Stremellachs-Soße und ganz zum Schluss noch der kurz angebratene Bärlauch mit den Cocktailtomaten.