Fedelini mit Lachs und Dill

Geräucherter Lachs und frischr Dill sind wie geschaffen füreinader. Beide werden in einer zitronigen Sauce mit Sauerrahm nur erhitzt: Der geräucherte Lachs muss nicht mehr gegart werden, aber er gibt dabei Geschmack an die Sauce ab und der Dill entfaltet sein frisches, leicht an Fenchel erinnerndes Aroma am besten, wenn er nur leicht erwärmt, aber nicht gekocht wird. Wenig Knoblauch und ein Schuss Noilly Prat runden die Sauce ab. Besonders gut schmeckt die Sauce zusammen mit den feinen Fedelini - ein einfaches, gediegenes Pastagericht.

Zutaten (pro Portion)

80g	Fedelini
60g	geräucherter Lachs
10g	Tafelbutter
1	kleine Knoblauchzehe
1/2El	Zitronensaft
1El	Nolliy Prat
1El	Sauerrahm
2-3El	frischer Dill, grob gehackt
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Fedelini in Salzwasser gar kochen und abschütten. Etwas Pastawasser auffangen.

Derzeit die Sauce zubereiten:
Dillkraut grob hacken, etwas davon beiseite stellen. 2/3 des Lachs zu Würfelchen schneiden, den Rest für die Dekoration zu Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.

Butter schmelzen und den Knoblauch zugeben und 2 Minuten leicht dünsten. Noilly Prat, Sauerahm und Zitronensaft zugeben und verrühren. Lachs und Dill zugeben und

mit wenig Pfeffer würzen und kurz ziehen lassen. Fedelini in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen, ev. etwas Pastawasser zugeben, damit das Pastagericht schon geschmeidig wird.

Auf einem heissen Teller anrichten, mit dem beiseite gestellten Dill und den Lachstreifen dekorieren.