



Rotlachsfilet mit Kräuterkruste an Tagliatelle mit Tomatensahnesauce

Zutaten für 3-4 Portionen

Arbeitszeit insg.: 20 Minuten

Koch-/ Backzeit: 20-25 Minuten

Gesamtzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten Rotlachsfilet:

1 Rotlachsfilet mit Haut 600-800 Gramm (Atlantic Pearl TK liegt bei real)

1 Knoblauchzehe

1 Zweig Rosmarin

4 EL Petersilie (frisch oder TK)

3 TL Dill (frisch oder TK)

1 Zitrone

100 g Toastbrot (3 Scheiben)

70 g Butter, weiche

Salz und Pfeffer



Zutaten Tagliatelle mit Tomatensauce:

500 g Tagliatelle

1 mittelgroße Zwiebel

2 Knoblauchzehen

200 ml weißer Traubensaft

200 ml Gemüsebrühe

1 kl. Dose Tomaten 400 Gramm (stückig)

2 TL Tomatenmark

1 halbe Limette

200 ml Sahne

1 EL Petersilie (frisch oder TK)

2 EL Olivenöl (zum Anbraten)

Salz und Pfeffer



Zubereitung Rotlachsfilet:

Das Rotlachsfilet 2,5 Stunden bei Zimmertemperatur und abgedeckt auftauen lassen und vorher einmal mit klarem Wasser abspülen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober/ Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken, Rosmarin, Petersilie und Dill ebenfalls sehr fein hacken. Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Das Toastbrot zerbröseln, mit den Kräutern, dem Knoblauch, der Zitronenschale und der weichen Butter in einer Schüssel zu einer Paste vermengen und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Das Rotlachsfilet ebenfalls etwas mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Auf das Blech legen, mit der Kräutermischung bestreichen und diese etwas andrücken. Anschließend in den heißen Ofen geben und ca. 20 Minuten garen.

Zubereitung Tagliatelle mit Tomatensauce:

Wasser für die Nudeln aufsetzen.

Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anschwitzen, bis sie glasig sind. Den Knoblauch hineinpresse und direkt mit dem Traubensaft ablöschen. Nun die Flüssigkeit bis zur Hälfte abkochen lassen und die Gemüsebrühe dazugeben. Dies nun ca. weitere 5 Minuten köcheln lassen.

(Währenddessen können die Tagliatelle nach Verpackungsanweisung gekocht werden.)

Anschließend die Dosentomaten und das Tomatenmark beifügen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, den Saft der halben Limette dazugeben, und die Soße abschmecken. Nach ca. 5 Minuten mit Sahne übergießen. Nochmal kurz aufkochen lassen und die in der Zwischenzeit fertigen Tagliatelle in die Sauce geben und kurz ziehen lassen, damit sie etwas Sauce aufnehmen können.

Die Petersilie darüber streuen und zusammen mit dem Rotlachsfilet servieren.

Guten Appetit!