



79. TonTopf - Tonkühles tönende Talk-Kochshow

April 2018

**Achim Mennecke, Vorsitzender und Programmgestalter des
Bischofsmühle Cyclus 66 e. V.**

Gebratener Wildlachs mit Tagliatelle und Gorgonzola- Sauce

Zutaten für 3 Personen:

- 150 gr. Wildlachs pro Person (oder mehr, je nach Hunger)
- 2 Tüten frische Tagliatelle aus dem Kühlregal
- 2 Becher Sahne
- 120 g Löffel-Gorgonzola (geht natürlich auch vom Stück)
- Pfeffer, Salz, Muskatnuss

Zubereitung:

- Sahne aufkochen, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen.
- Etwas einkochen lassen und den Gorgonzola darin schmelzen.
(die Sauce sollte nicht zu dünn sein)
- In der Zwischenzeit die Lachfilets würzen und auf der Hautseite in Butter mit etwas Olivenöl braten.
- Wenn die Sauce sähmig genug ist, die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und 1 – 2 Minuten sprudelnd kochen.
Abgießen und unter die Sauce mischen.
- In der Zwischenzeit sollte der Lach gar sein.
Am besten schmeckt der Lachs, wenn er noch leicht glasig ist.

Anrichten und Guten Appetit.

Ich mag dazu am liebsten einen kräftigen Weißwein.