

Wildlachs-Spaghetti

ca. 600g Spaghetti
al dente kochen, Wasser abgiessen und gut abtropfen lassen

Sauce:

6dl Rahm
3 Esslöffel trockenen Wermuth
wenig abgeriebene Zitronenschale
in einer Pfanne 15 Minuten bei kleiner Hitze knapp köcheln lassen

1 Dose Artischockenböden- oder Herzen (ca. 300g)
abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden, begeben

1 Esslöffel Dill (frisch gehackt) oder getrocknet
6 Esslöffel geriebener Parmesan
darunterrühren

1 Teelöffel Meersalz fein
2 Messerspitzen schwarzen gemahlene Pfeffer
würzen

200g roher Wildlachs oder evtl. Abschnitte von geräuchertem Wildlachs
In Streifen schneiden; die rohen Lachsstreifen kurz in der Sauce leicht köcheln,
bei geräuchertem Lachs zuerst die Sauce mit den heissen Teigwaren mischen,
dann erst die Lachsstreifen begeben

Anrichten:

auf vorgewärmte Suppenteller, ausgarnieren mit zwei/drei Lachsstreifen,
einem Zweiglein frischen Dill und wenig rosa Pfeffer aus der Mühle

Als Hauptspeise für 4 Personen, als Vorspeise für 8 Personen