



## Frutti di Mare Frikassee

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### *Zutaten für 4 Personen:*

450g Frutti di Mare von Escal

250g Bio-Lachsfilet von Escal

250g Tagliatelle

1 Liter Fischfond

½ Liter flüssige Sahne

100 Butter

70g Mehl



### *Zubereitung:*

1. Frutti di Mare auftauen, abtropfen und Beiseite stellen. Lachs in kleine Würfel schneiden.
2. Tagliatelle in Salzwasser kochen (3/4 der Zeit, die auf der Verpackung angegeben ist).
3. 70g Butter und Mehl für 2 Minuten in einem Topf anschwitzen, gut verrühren und eine Mehlschwitze zubereiten. Fischfond hinzugeben und vermengen bis die Sauce dickflüssig ist. Anschließend die Sahne einrühren und würzen.
4. Einen großen Topf erhitzen und die Frutti di Mare und den Lachs mit etwas Butter für 5-6 Minuten hineingeben. Salzen und pfeffern.
5. Frutti di Mare und Lachs mit der Sauce vermengen und zusammen mit den Tagliatelle servieren.