

Kross gebratener Lachs mit Tagliatelle in einer cremigen Orangensauce

@diekuechenlounge

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 2 Personen:

250g Lachs

1 El Olivenöl

250g Tagliatelle

2 Orangen, saft auspressen

200g Creme fraiche

1 KL. Zucchini in Stifte schneiden

1 Prise Chiliflocken und Safranfäden

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Lachs in die Pfanne geben und langsam darin anbraten.
2. Tagliatelle nach Packungsbeilage in Salzwasser abkochen, dann in einem Sieb auffangen.
3. Zucchini waschen und längs in dünne Stifte schneiden.
4. Fertig angebratener Lachs aus der Pfanne nehmen und warm stellen, Orangensaft, Creme fraiche und Zucchini Stifte in die Pfanne geben und Miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hitze ein wenig erhöhen, Tagliatelle in die Pfanne geben und Vorsichtig unterheben.
5. Tagliatelle in tiefe Teller schöpfen, den Lachs darauf setzen. Mit Chiliflocken und Safranfäden bestreuen.