

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. August 2025 ▪  
Leibgericht mit Johann Lafer**



**Sven Riese**

**Tagliatelle mit Weißwein-Sahnesauce und gebratenem Lachs**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

4-5 Eier  
400 g Mehl, Type 00  
20-30 g Hartweizengrieß  
Salz, aus der Mühle

Das Mehl und Hartweizengrieß auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde in die Mitte formen. Eier und Salz in die Mulde geben und mit einer Gabel langsam vom Inneren nach außen verrühren. Nach und nach das Mehl einarbeiten. Sobald sich der Teig zusammenfügt, ca. 8–10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit etwas Mehl bestäuben und in gleichmäßige Streifen schneiden – so entstehen die Tagliatelle. Dabei immer leicht mehlen, damit sie nicht zusammenkleben. Die Tagliatelle in kochendes Salzwasser geben und 3–4 Minuten kochen, bis sie al dente sind. Danach die Nudeln in ein Sieb abgießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken, um den Garprozess zu stoppen.

**Für die Sauce:**

½ Zwiebel  
1 Knoblauchzehne  
300 ml Sahne  
150 ml Weißwein  
Neutrales Öl, zum Braten  
10 g Speisestärke  
10-15 g Dill  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken. In einem Topf etwas Öl erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch glasig anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und den Wein kurz einkochen lassen, damit der Alkohol verdampft und das Aroma bleibt. Sahne hinzufügen und die Sauce gut umrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Den gehackten Dill untermischen. Falls die Sauce zu dünn ist, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht andicken und kurz aufkochen lassen.

**Für den Lachs:**

400 g Lachsfilet, mit Haut  
1 Zitrone, Saft  
Neutrales Öl, zum Braten  
Fleur de Sel, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Lachs auf der Hautseite in einer heißen Pfanne mit etwas Öl ca. 3-4 Minuten, je nach Dicke, scharf anbraten, bis die Haut knusprig ist. Den Lachs vorsichtig wenden und die Fleischseite ca. 1-2 Minuten anbraten. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und den Lachs in der Resthitze sanft fertig garen lassen, damit er innen zart und saftig bleibt. Den Lachs anrichten und mit etwas Fleur de Sel und etwas Zitronensaft verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist pazifischer **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (*Stand August 2025*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)