

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2025 ▪  
Leibgericht mit Nelson Müller**



**Luisa Wilmerding**

**Tagliatelle in Sahnesauce mit Lachs und Cherrytomaten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tagliatelle:**

2 Eier  
1 EL Olivenöl  
200 g Weizenmehl, Type 405  
1 TL Salz

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mittig eine Mulde formen. In die Mulde die anderen Zutaten geben und nach und nach meiner Gabel verquirlen. Anschließend den ganzen Teig kneten, bis er geschmeidig ist. In Frischhaltefolie wickeln und zum Ruhen in das Gefrierfach geben. Nach kurzer Ruhzeit den Teig erneut kneten und durch die Nudelmaschine geben, bis er die gewünschte Geschmeidigkeit hat. Dann zu Tagliatelle schneiden lassen und für 2-3 Minuten in Salzwasser kochen.

**Für den Lachs:**

400-500 g Lachsfilet, ohne Haut, ohne Gräten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fisch in Würfel schneiden, salzen und auf jeder Seite ca. 30 Sekunden anbraten. Aus der Pfanne nehmen und vor dem Servieren pfeffern.

**Für die Sauce:**

10-15 Cherrytomaten  
1 Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
400 ml Sahne  
100 g Parmesan  
150 ml Gemüsefond  
Weißwein, zum Abschmecken  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Weißen Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in derselben Pfanne in etwas Öl glasig braten, in der zuvor der Fisch gebraten wurde. Mit dem Weißwein ablöschen, Sahne und Fond angießen und reduzieren lassen. Parmesan reiben und mit in die Sauce geben. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.  
Tomaten im Ofen mit Olivenöl und Salz und Pfeffer bei 180 Grad für 8-10 Minuten schmoren.

**Für die Garnitur:**

10 g Parmesan  
1 Bund Petersilie

Parmesan reiben, Petersilie hacken. Die fertigen Tagliatelle in der Sauce schwenken und dabei die Petersilie unterheben.  
Vor dem Servieren Lachs und Tomaten darauf verteilen und mit Parmesan und Petersilie dekorieren.

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)