



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand

tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Lachsfilet im Teig an einer Weissweinsauce mit Nudeln und Gemüse

Rezept für 4 Personen

Zubereitung

1 Lachsfilet im Teig

Zu Beginn den Ofen auf 220° vorheizen, anschliessend das Lachsfilet im Teig für ca. 40 min auf der untersten Rille backen.

Weisswein Sauce

1 Frühlingszwiebeln
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilien
2 TL Öl

Frühlingszwiebeln fein geschnitten im Öl andünsten.

300 ml Weisswein

Anschliessend mit dem Weisswein abschrecken und aufkochen.

100 ml Rahm
1 TL Honig

Den Honig und Rahm dazugeben und auf geringer Hitze für ca. 5min köcheln lassen

1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Dill
1 TL Thymian

Am Schluss mit Salz, Pfeffer, Dill und Thymian abschmecken, ebenfalls Schnittlauch und Petersilie fein Geschnitten dazu geben.

Tipp

Wenn die Sauce zu dünn ist etwas Maisstärke durch ein Sieb und unter ständigem Rühren begeben bis die Sauce eine cremige Konsistenz aufweist.

Vorsicht: Die Maisstärke braucht länger bis sie beginnt die Sauce zu binden.



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand

tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Nudeln mit Gemüse

400g Nudeln
2L Gemüsebouillon
3 Karotten

1 Lauch
1 Chinakohl
200g Cherry Tomaten
2 TL Olivenöl
1 dl Kokosmilch
1 TL Kurkuma

Gemüsebouillon in einer Pfanne aufkochen, anschliessend die Nudeln und geschnittenen Karotten dazugeben und ca. 15 min kochen lassen.

Das Wasser abgiessen und Olivenöl zu den Nudeln geben.

Anschliessend Tomaten, Lauch und Chinakohl geschnitten in einer Pfanne für 10 min. bei mittlerer Hitze andünsten.

Danach das Gemüse zu den Nudeln geben und zum Schluss Kokosmilch und Kurkuma begeben.

Tipp

Die Nudeln mit einer Fleischgabel aufdrehen und mit einem frischen Basilikumblatt garnieren.