

SINGLE REZEPT

**DER FRISCH-FISCH**

Frischlachs mit Tagliatelle

1 Person 160 g Filet ohne Haut
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Tagliatelle
Safran
Olivenöl
Chili
Basilikum
Mozzarellaperlen



SINGLE REZEPT

Serie Vier
56/70

von Andreas Altorfer

Frischlachs mit Tagliatelle

Filet in schmale Streifen schneiden und würzen.
Tagliatelle mit Safran im kochenden Wasser zubereiten. Abgiessen und wieder zurück in den Kochtopf geben. Olivenöl, Chili und Basilikum darüber verteilen. Die rohen Filetstreifen dazugeben und mit den Tagliatelle vermischen, so wird der Fisch gewärmt, je länger der Fisch in den Tagliatelle ist, umso stärker wird er gegart.
Mit den Mozzarellaperlen anrichten.
Servieren.

Tipp

Dazu eine Weissweinsauce oder ein Basilikumpesto servieren.
Für dieses Gericht eignen sich auch Thunfisch, Lachsforelle oder Forelle.

Siehe auch unsere 100 Rezepte in den Filialen des FRISCH-FISCH MERCATO.