

# Spaghetti mit Riesengarnelen und Lachs [Spaghetti con gamberoni]



## Zutaten für zwei Personen:

150 g Spaghetti  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1-2 Msp Safranpulver  
1 EL Olivenöl  
1 EL Mehl ( bevorzugt Wiener Griessler)  
Kräuter der Provence  
125 g Wildlachs  
2 größere Riesengarnelen  
30 ml Noilly Prat  
75 ml trockener Weißwein  
75 ml Sahne  
75 ml Gemüsebrühe

1. Spaghetti nach Packungsvorschrift in reichlich Salzwasser kochen, optional Safranpulver zugeben. Garprobe machen.

2. Riesengarnelen halbieren, entdarmen, waschen und trocknen. Lachs sorgfältig entgräten und in Portionsstücke teilen. Riesengarnelen und Lachs mit einem Gemisch aus 1 EL Mehl, 1 TL Salz und 2 TL Kräutern der Provence bestäuben und in Olivenöl bei milder Hitze braten.

3. Riesengarnelen und Lachs im Ofen bei 80 Grad warm halten.

4. Bratensatz mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen,

einköcheln. Sahne zugeben und mit Safran, Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch mit etwas Gemüsebrühe verdünnen.

5. Die abgetropften Spaghetti zugeben und mit der Sauce vermengen.

6. Spaghetti-Teller vorwärmen. Nudeln darauf verteilen und die Riesengarnelen sowie den Lachs obenauf anrichten.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Nudeln, Fisch, Meeresfrüchte, Lachs, Riesengarnelen, italienisch

Rezeptanregung: Uli R.  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023