



# Gebratenes Lachs Tartar mit Tagliatelle und Limettensahne

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell gemacht, „stimmig“, einfach lecker

## Zutaten

- Für das Lachs Tartar:
- 500 g - 600 g Lachsfilet ohne Haut in kleinen Würfeln
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 1 Eigelb
- 1 Tl mittelscharfer Senf
- Saft 1 Limette, etwas Abrieb
- 1 EL Pflanzenöl und 1 El Butter, gemischt
- Salz, Pfeffer
- 125 g gelbe Bandnudeln
- Für die Limettensahne:
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme Fraiche
- 2 Limetten, Saft und etwas Abrieb
- 1 Töpfchen Zitronenmelisse, gezupft, gehackt
- 1 Tl Senf

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Lachs Tartar:

### Schritt2

Das Lachsfilet unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und mit dem Limettensaft - und Abrieb würzen.

### **Schritt3**

Das Eigelb und den Schnittlauch unterheben, gut mengen und beliebig große Plätzchen formen. In heißem Pflanzenöl mit Butter gemischt, von jeder Seite

### **Schritt4**

1 - 2 min. braten. Heraus nehmen, kurz warm halten.

### **Schritt5**

Die Limettensahne:

### **Schritt6**

Die Sahne, und Creme fraiche, Senf, Limettensaft - und Abrieb in die gleiche Pfanne geben und kräftig 3 - 4 min. reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren nachschmecken und die gehackte Zitronenmelisse unter schwenken.

### **Schritt7**

Die Tagliatelle nebenher nach Packungsanweisung in Salzwasser "bissfest" abkochen, auf einem Küchensieb abgießen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Das Lachs Tartar mit / auf den Tagliatelle anrichten, die Limettensahne dazu geben und mit den restlichen Melisse Blättchen garnieren, sofort zu Tisch geben.

### **Schritt10**

**Rezeptart:** Fischgerichte, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratenes-lachs-tartar-mit-tagliatelle-und-limettensahne/>