

## Rezept

# Lachs-Fettuccine mit Radicchio

Ein Rezept von Lachs-Fettuccine mit Radicchio, am 18.07.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Schalotten	<b>200 g</b> Lachsfilet ohne Haut
<b>2 EL</b> Zitronensaft	Salz
Pfeffer	<b>1</b> kleiner Radicchio
<b>1 EL</b> Butter	<b>400 ml</b> Fischfond (aus dem Glas)
<b>100 ml</b> Orangensaft	<b>200 g</b> Bandnudeln mit kurzer Garzeit (z. B. Fettuccine, Kochzeit 6 Min.)
<b>50 g</b> Sahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal, 30 g F, 35 g EW, 81 g KH

## Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und, je nach Größe, vierteln oder achteln. Das Lachsfilet abtupfen und 2 cm groß würfeln, mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Radicchio putzen, waschen und in Streifen schneiden.

---

2. Die Butter in einem großen Topf (22-24 cm Ø) erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze in 3 Min. hell-goldgelb anbraten. Den Fischfond und den Orangensaft angießen und bei starker Hitze zugedeckt zum Kochen bringen.

---

3. Die Fettuccine evtl. einmal durchbrechen, in den Topf geben und offen bei mittlerer bis starker Hitze nach Packungsanweisung plus ein paar Min. knapp bissfest garen. Dabei anfangs gelegentlich, gegen Ende häufig umrühren.

---

4. Den Radicchio und die Sahne unter die Nudeln mischen. Das Lachsfilet ebenfalls unterheben - jetzt ganz vorsichtig umrühren, damit der Fisch nicht völlig zerfällt. Alles bei schwacher Hitze noch 1-2 Min. garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.