

Müscheli an Lachs-Zitronensauce

Die Zutaten

- 360g BSCHÜSSIG Müscheli
- 200g roher Lachs (ohne Haut)
- 20g Butter
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 dl Weisswein
- 1 dl Rahm
- 1-2 EL Maizena express
- 1 Zitrone
- Gewürze und Salz



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Sauce & Lachs

Die Frühlingszwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Ein paar Zentimeter vom grünen Teil für Dekoration beiseite legen. Den Lachs in mundgerechte Stückchen schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln hineingeben und dünsten. Danach mit dem Weisswein ablöschen und kurz aufkochen.

Den Rahm begeben und mit Maizena die Sauce abbinden. Zitronenschale der frischen Zitrone mit einer Raffel abreiben und zusammen mit etwas Zitronensaft damit die Sauce abschmecken. Mit Gewürzen und Salz fertig abschmecken.

Die Lachsstückchen in der Sauce kurz vor dem Servieren garen.

Die Müscheli auf die Teller anrichten und die Sauce mit dem Lachs gefällig darüber geben, mit dem Grün der Frühlingszwiebeln und einer Scheibe Zitrone garnieren.

En Guete