

Spaghetti mit Lachs und Zitronensauce

Zutaten für 4 Personen

4		Eigelb	
1		Zitrone	Schale reiben, Saft auspressen
4	EL	Weisswein	
1	TL	Zucker	
		Pfeffer a.d.M.	
½	TL	Salz	Eigelb mit Zitronenschale und -saft, Weisswein, Zucker, Salz und Pfeffer in einem Topf mit dem Schneebesen verrühren. Über dem Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen.
120	g	Butter	Eiskalte Butter in Stücke teilen und nach und nach in die Sauce rühren
1	Bund	Dill	Hacken, unter die Sauce rühren und abschmecken.
300	g	Spaghetti	Al dente kochen, abgiessen und tropfnass in den Topf zurückgeben.
400	g	Lachs	Lachs in Scheiben, dann in mundgerechte Stücke schneiden, untermengen und 3 Minuten garen. Spaghetti und Lachs in einer Schüssel mit der Sauce mischen.

