

AUF DER COVERSEITE TROFIE MIT LACHS UND ZITRUSAROMA



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Zwiebel fein hacken und leicht in der Butter andünsten. Den frischen Lachs in Julienne-Streifen schneiden und im Zwiebelfonds garen. Beim Garen muss der Lachs leicht zerfallen. Anschließend die Sahne und das Zitrusfrüchtepesto hinzugeben und einige Minuten ziehen lassen. Die Trofie in reichlich Salzwasser garen, abgießen und dann in die Pfanne zur Sauce geben und kurz schwenken. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie, rosa Pfeffer, Zitronenschale und einigen Thymianzweigen garnieren.

Menù-Zutaten

40 g Pesto di agrumi (Zitrusfrüchtepesto) - BO7

Zutaten

nach belieben frische Petersilie

nach belieben frischer Thymian zum Verziern

nach belieben frisch geriebene Zitronenschale

500 g Sahne

500 g frischer Lachs

100 g Butter

160 g Zwiebeln

nach belieben Rosa Pfeffer