

Bavete mit Lachs und Krabben

Nudeln

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Bavete, Bavettine oder Spaghetti	g	500	750
Schalotte	St.	1	1½
Butter	EL	1	1½
Noilly Prat (Wermut)	EL	4	6
Fischfond	ml	250	375
Sahne	ml	200	300
Lachsfilet	g	250	375
Nordseekrabben gepult	g	250	375
Salz, Pfeffer weiß, Cayennepfeffer			
Frischkäse mit Kräutern	g	150	225
Zitronenschalenabrieb	TL	1	1½
Schnittlauch (Bund)	St.	1	1½

VORBEREITEN:

1. Schalotte sehr fein hacken
2. Lachsfilet kalt abwaschen, trocken tupfen und mittelfein würfeln.
3. Krabben kalt abspülen.
4. Nudelwasser aufsetzen
5. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Pfanne die Butter zergehen lassen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten.
2. Mit Wermut ablöschen. Fischfond und Sahne zufügen und alles 5 Minuten köcheln lassen.
3. Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser vorschriftsmäßig kochen.
4. Frischkäse in die Sauce einrühren. Zitronenschalenabrieb zufügen.
5. Sauce mit Salz, **reichlich** Pfeffer und 1 bzw. 1½ TL Cayennepfeffer abschmecken.
6. Lachswürfel und Krabben zufügen und sie 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen.
7. Vor dem Anrichten, Sauce mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Kopfsalat / Weißwein



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			