



So nah, so gut!

## SCAMPI UND LACHS MIT TAGLIATELLE AN TOMATEN-ÉSTRAGONSAUCE

### ZUTATEN

200 g	Tagliatelle (Altern. Fettuccine)
250 g	Lachsfilets, ohne Haut
300 g	Scampi, groß
4	Stängel Estragon
1	Schalotte
10	Dattel-Cherry-Tomaten
70 ml	Olivenöl
1	Chilischote
1	Frühlingszwiebel
3	Knoblauchzehen
1 Prise	Zucker
1 Spritzer	Limettensaft
	Pfeffer
	Salz



### ZUBEREITUNG

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. | **Koch-/Backzeit:** ca. 15 Min. | **Ruhezeit:** ca. 1 Std. | **Schwierigkeitsgrad:** normal

Die Scampi bis auf die Schwanzflosse von der Schale befreien, entdarmen und zusammen mit dem Lachsfilet in der Marinade aus Olivenöl, gehackter, entkernter Chillischote, gepresstem Knoblauch (2 Zehen), den gerupften Blättern von drei Stängeln Estragon, einer Prise Zucker und einem Spritzer Limettensaft ca. eine Stunde marinieren.

Die Tomaten in Stücke schneiden und zusammen mit der fein gehackten Schalotte, klein geschnittener Lauchzwiebel, einer gequetschten Knoblauchzehe und einem Stängel Estragon beiseite stellen.

Das Nudelwasser salzen und zum Kochen bringen.

Die Scampi und den Lachs zusammen mit der Marinade in eine heiße Pfanne geben und scharf anbraten. Währenddessen die Pasta in den Topf geben und nach Packungsanleitung kochen.

Nach ca. zwei Minuten die Hitze reduzieren und die Scampi und Lachs wenden. Tomaten, Estragon, Schalotte und Knoblauch in die Zwischenräume verteilen, pfeffern und salzen. Nach weiteren drei Minuten die Hitze auf Minimum stellen und die Pfanne mit Alufolie locker abdecken.

Die Nudeln abgießen und nicht zu trocken als Nest auf die Teller geben. Den Lachs und Scampi in die Mitte der Nudeln geben und dann mit der Sauce umgeben.