

GIN-ZITRONEN SAUCE

Mit Linguine & Lachs

Zutaten

500g Linguine
400g Lachs
2cl Cugini SUM Black Edition
2 Schalotten
Olivenöl
1 Zitrone
400ml Sahne
300ml Gemüse- oder Fischfond
Salz, Pfeffer
Petersilie



Zubereitung

Die Linguine nach Packungsangaben kochen.

Die Zwiebeln fein hacken und in Olivenöl anschwitzen und mit dem Fond ablöschen. Die Zitrone auspressen und den Saft sowie die Sahne und den Gin hinzufügen und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden. Die Lachsstücke in einer Pfanne in Olivenöl von jeder Seite kross anbraten.

Die Lachsstücke sollten in der Mitte noch rosa sein.

Petersilie hacken. Anschließend die Linguine mit der Soße vermischen und auf Teller geben. Den Lachs auf die Pasta setzen und mit der Petersilie bestreuen.

Unsere Leckerbissen

Ihr wollt eurer Küche ein besonderes Aroma verleihen? Gin eignet sich aufgrund seiner Wacholdernote hervorragend zur Verfeinerung von Soßen, Suppen und kann auch das spezielle etwas in Desserts bringen. Wir haben für euch unsere besten Rezepte mit Gin zusammengestellt und zeigen euch regelmäßig neue Gin Menüs zum Nachkochen.

www.cugini-sum.de
hello@cugini-sum.de
[@cugini_sum](https://www.instagram.com/cugini_sum)

