Linguini mit Wasabi-Sahne und Räucherlachs

Zutaten für 4 Personen

400 g Linguini	nach Packungsanweisung al dente kochen. In der Zwischenzeit
200 g Räucherlachs	aus der Kühlung nehmen und in feine Streifen schneiden.
2 Schalotten	schälen und fein würfeln.
½ Bio-Zitrone	waschen, die Schale fein abreiben und anschließend die Zitrone auspressen.
20g Butter	in einem Topf zerlassen. Die Schalotten darin glasig andünsten. Mit
1 Schuss Weißwein	ablöschen und verkochen lassen. Dann
50 ml Gemüsebrühe	angießen und wieder zur Hälfte einreduzieren. Die Hitze reduzieren,
250 g Schlagsahne	zugießen und den Zitronenabrieb sowie
1 EL Zitronensaft	zugeben. Mit
Salz und Pfeffer	würzen. Herdplatte ausschalten.
1-2 EL Wasabi-Paste	einrühren. WICHTIG: Ab jetzt sollte die Soße nicht mehr kochen, da sonst die Aromen verfliegen! Dann den Räucherlach, bis auf ein paar Streifen zum Garnieren, zugeben, vorsichtig verrühren und eventuell noch einmal mit
Salz, Pfeffer, Zitronensaft	nachwürzen.
½ Bund Schnittlauch	und
3-4 Stiele Petersilie	waschen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Soße rühren. Die Nudeln abgießen, eventuell, falls die Soße zu dickflüssig ist, etwas Nudelkochwasser auffangen und zur Soße geben. Nudeln und Soße auf vier Teller verteilen, mit den restlichen Lachsstreifen garnieren und servieren.