



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

Spaghetti mit Wildlachskaviar und Portwein-Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

Portwein-Tomaten:

400 g Kirschtomaten
2 Schalotten
2 EL Olivenöl
1 ½ EL kanadischer Ahornsirup
200 ml Fischfond
6 cl Portwein
2 Stiele Zitronenmelisse
1 TL Mehl
1 TL Butter
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Pasta:

400 g Spaghetti

Kaviar:

50 g Alaska Wildlachskaviar



Zubereitung:

1. Tomaten waschen. Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit den Tomaten in erhitztem Öl anbraten. Ahornsirup zufügen und leicht karamellisieren.
2. Spaghetti nach Packungsanweisung „al-dente“ zubereiten. Fischfond und Portwein zu der Tomaten-Schalottenmischung geben, aufkochen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und fein hacken.
3. Mehl und Butter verkneten, den Fischfond damit leicht binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Portwein-Tomatenmischung, Spaghetti und Kaviar vorsichtig vermischen, auf Pastatellern anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Nährwerte:

Energie: 520 kcal/ 2180 kJ
Eiweiß: 18 g
Fett: 11 g
Kohlehydrate: 80 g