

Tagliatelle mit Krebsfleisch

für 4 Personen

500 g Tagliatelle	1 EL Butter
20 g Butter	1 Knoblauch
1 gestrichener TL Mehr	3 Schalotten
1 Bund frischer Dill, gehackt	1 dl Weisswein
1 Glas Fischfond	1 dl Vollrahm
250 g Krebsfleisch ungekocht	

Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen, absieben, die Butter darunterziehen und zugedeckt war stellen.

Schalotten und Knoblauch klein schneiden und in Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben, die Hälfte des gehackten Dills, Wein und Fischfond dazugeben und auf einen Drittel der Menge ein reduzieren.

Rahm zugeben und köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Das Krebsfleisch kurz dazugeben (nur während 1 bis 2 Minuten, sonst wird das Fleisch hart). Heiss mit Tagliatelle servieren und mit dem restlichen gehackten Dill garnieren



„Nach der kühlen Forelle gibt's heisse Tagliatelle“