

# Makkaroni mit Lachs-Sahnesoße

## Zutaten für 4 Personen:

- 500 g frische Makkaroni  
(Matrize Nr. 29)
- 200 g Zwiebeln
- 150 g Butter
- 200 ml Brühe
- 50 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 100 ml Riesling
- 80 g Parmesan oder Pecorino
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Piment ganz
- 30 g Mehl
- 400 g Lachs  
Salz, Zucker, Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zwiebeln in 2 cm große Würfel schneiden und zusammen mit der Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze glasig, ohne Farbe anschwitzen. Dann das Mehl dazugeben und eine helle Mehlschwitze herstellen, mit dem Riesling ablöschen! Danach Brühe, Milch und Sahne aufgießen und mit Lorbeerblatt, Piment sowie Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Nun das Ganze langsam aufkochen und etwa 45 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Danach durch ein Sieb gießen und wieder in einen Topf geben. Den Parmesan dazugeben und unterrühren.

Die Makkaroni herstellen und kochen. Das Lachsfilet von der Haut lösen und überschüssiges Fett wegschneiden. Danach den Fisch in 2 cm große Würfel schneiden. Je nach Geschmack in der Soße leicht köchelnd für ca. 5 Minuten garziehen, oder in einer Pfanne anbraten.

Die Nudeln abgießen und mit der Soße und dem gebratenen Lachs anrichten. Mit Kresse und Parmesan anspänen garnieren.