

# Lachs mit Mascagone-Soße

## Zutaten:

für 4 Personen

2 gelbe Paprikaschoten (ca. 400 g)  
1 Knoblauchzehe  
2 Schalotten  
4 Esslöffel Öl  
Salz  
Pfeffer  
100 ml trockener Weißwein  
750g frische Lachskoteletts  
1 Zitrone  
200g Shiitake-Pilze  
250g Schleifchen-Nudeln  
1 Esslöffel Butter  
100g Mascarpone (Frischkäse)  
1 Bund Schnittlauch

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Vorbereitete Paprika in Stücke schneiden, Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Schalotten klein würfeln, mit 2 EL Öl auf 2 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 andünsten, Paprika zugeben, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Den Wein angießen, im geschlossenen Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 etwa 10 Minuten köcheln lassen, pürieren oder durch ein Sieb streichen.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser al dente, d.h. bissfest, garen. Die Lachskoteletts nach der 3-S-Regel vorbereiten, d.h. säubern, säuern, salzen. Pilze putzen, die Stiele herausdrehen, die Pilzköpfe halbieren oder vierteln, mit 2 EL Öl auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 10 kross braten, salzen, pfeffern. Anschließend den Lachs in heißer Butter von beiden Seiten braten.

Paprikasoße erwärmen. Mascarpone unterrühren, mit Salz und Pfeffer recht kräftig abschmecken. Nudeln mit den Pilzen mischen, auf Tellern verteilen, Lachs daneben legen. Soße über Nudeln und Fisch geben, mit Schnittlauchröllchen bestreuen.