

Vorspeise:

Lachspralinen mit Wasabi-Gurken-Schmand

- 150 g Toastbrot
- 100 g frisches Lachsfilet ohne Haut
- 200 g Räucherlach
- 1 TL Zitronensaft
- 1/2 Salatgurke
- 75 g Sauerrahm
- 100 g Mayonnaise
- 2 TL Wasabi Paste (alternativ: Meerrettich)
- 500 ml Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer

Hauptgang:

Hausgemachte Tagliatelle al Salmone

- 300 g Nudelmehl Typ 00 (Semola Hartweizengrieß)
oder 150 g Weizenmehl Typ 405 und 150 g Nudelmehl Typ 00
(Semola Hartweizengrieß) - Zur Not gehen auch 300g Weizenmehl Typ 405
- 3 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Zwiebeln
- 3 EL Butter
- 125ml trockener Weißwein
- 250ml Schlagsahne
- 350g Lachsfilet
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Saft einer halben Zitrone oder Limette
- 0,5 Bund Dill

Dessert:

Schokomousse mit Himbeeren

- 200 g Schokolade (Vollmilch, Zartbitter)
- 125 g Mascarpone
- 150 ml Schlagsahne, kalt
- Frische Himbeeren

