Bavette mit Lachs

Zutaten:

600 g Bavette
150 ml Creme fraiche
150 ml süße Sahne oder Creme légère
etwas Butter
1 EL Mehl
10 cl Riesling oder Gavi
1 Bund Schnittlauch
200 g geräucherter Lachs in Scheiben
200 g frischer Lachs
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Bavette in 2 l Salzwasser bissfest kochen. Abschütten und ca. 4 EL vom Kochwasser aufheben. Die Butter im Topf schmelzen, das Mehl zugeben und mit der Butter verrühren (ohne Farbe zu geben). Mit dem Wein und der Sahne ablöschen. Das Kochwasser und die Creme fraiche zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Den Lachs in dünne Scheiben und dann in Streifen schneiden; den Räucherlachs ebenfalls in Streifen schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Soße abschmecken, die Bavette und die Lachsstreifen zugeben und gut durchrühren. Den Topf zudecken und auf der abgeschalteten aber noch warmen Platte 5 Minuten ziehen lassen. Den Schnittlauch zugeben und die Pasta auf den Tellern verteilen.

Tipp: Ideal mit Riesling oder Gavi als Tischgetränk und einem knackigen grünen Salat.