

PASTA MIT WEISSEM TEE UND FLAMMLACHS



ZUTATEN

2 TL Weisser Tee Pai Mu Tan

200 ml Vollrahm

180g Sauerrahm

½ Zitrone, Saft

1 TL Korianderkörner Pulver

Salz, Pfeffer

Fettuccine Pasta

Flammlachs

Glatte Petersilie als Garnitur



ZUBEREITUNG

Vollrahm und weissen Tee erhitzen und sofort vom Herd nehmen. Teeblätter 3 Minuten ziehen lassen. Tee-Rahm Mischung durch ein Sieb in einen Topf abgiessen.

Pasta nach Anleitung kochen.

Tee-Rahm mit Zitronensaft, Sauerrahm und Korianderpulver mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Topf kurz aufkochen und mit dem Stabmixer zu einem Schaum rühren. Bei Bedarf etwas vom Pastawasser hinzufügen.

Eine Portion Pasta auf dem Teller anrichten. Weisser Tee-Zitronen-Koriander Schaum über die Pasta geben.

Mit warmem Flammlachs anrichten und Petersilie garnieren.