



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

# Spaghetti mit Wildlachskaviar und Portwein-Tomaten

---

## Zutaten für 4 Personen:

### Portwein-Tomaten:

400 g Kirschtomaten  
2 Schalotten  
2 EL Olivenöl  
1 ½ EL kanadischer Ahornsirup  
200 ml Fischfond  
6 cl Portwein  
2 Stiele Zitronenmelisse  
1 TL Mehl  
1 TL Butter  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

### Pasta:

400 g Spaghetti

### Kaviar:

50 g Alaska Wildlachskaviar



## Zubereitung:

1. Tomaten waschen. Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit den Tomaten in erhitztem Öl anbraten. Ahornsirup zufügen und leicht karamellisieren.
2. Spaghetti nach Packungsanweisung „al-dente“ zubereiten. Fischfond und Portwein zu der Tomaten-Schalottenmischung geben, aufkochen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und fein hacken.
3. Mehl und Butter verkneten, den Fischfond damit leicht binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Portwein-Tomatenmischung, Spaghetti und Kaviar vorsichtig vermischen, auf Pastatellern anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

## Nährwerte:

Energie: 520 kcal/ 2180 kJ  
Eiweiß: 18 g  
Fett: 11 g  
Kohlehydrate: 80 g