

Der Einsatz von Wodka und das Flambieren macht das Kochen dieses Gerichtes zu einem nicht ganz ungefährlichen Erlebnis.



# Lachs zelzin

Olivenöl  
3 große Zwiebeln  
1 Bund frische Salbeiblätter  
800 g Lachsfilet

3 Schnapsgläser Wodka (> 40 % vol.)  
Salz und Pfeffer  
1000 g Farfalle  
1 Baguette



1. Die **Zwiebeln** fein hacken und in einer Pfanne mit reichlich **Olivenöl** glasieren, leicht **salzen**.



2. Die **Farfalle** in reichlich heißem Salzwasser al dente kochen lassen.



3. Die **Salbeiblätter** waschen und nicht zerkleinert.



4. Das **Lachsfilet** in mundgerechte Würfel teilen, zusammen mit dem **Salbei** in die Pfanne geben, **pfeffern** und gut vermengen.



5. Den **Wodka** in die Pfanne gießen und sofort mit einem Feuerzeug oder Streichholz entzünden (zurücktreten). Nach Erlöschen der Flamme bei Bedarf **nachsalzen**. Sobald der Lachs gar ist, die Pfanne von der Kochstelle nehmen.



6. Die Pasta und den Lachs auf einem Teller anrichten, mit frisch gemahlendem **Pfeffer** bestreuen und dazu frisch aufgeschnittenes **Baguette** reichen.