

GEBRATENES KABELJAUFILET MIT PILZRAGOUT UND LINGUINE

Zutaten für 4 Personen

- \ 4 × ca. 160 g Kabeljaurückenfilet
- \ 400 g Linguini
- \ 320 g Austernpilzkappen
- \ 80 g Chorizzo (pikant)
- \ 20 g Schalotten
- \ 20 g Lauchzwiebeln
- \ 20 g Kirschtomaten
- \ 25 g Butter
- \ Etwas fein gehackte Petersilie
- \ Etwas Rapsöl
- \ Etwas Kresse (Kressemix) zum Garnieren

Für die Sauce:

- \ 50 g Butter
- \ 50 g Schalottenwürfel
- \ 100 g Noilly Prat (franz. Wermut)
- \ 200 g Sahne
- \ Etwas Zitronensaft
- \ Salz, Pfeffer
- \ Etwas Zucker
- \ 1 EL Honig

Zubereitung

Kabeljaurückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in etwas Rapsöl anbraten und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Wenn weiße Pünktchen in der Fischmitte austreten, ist der Fisch glasig und verzehrfertig.

In der Zwischenzeit Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Für die Sauce, Butter mit Schalotten glasig andünsten, danach mit Zucker und Honig leicht karamellisieren. Mit Noilly Prat ablöschen, mit 200 ml Sahne aufgießen und etwas einreduzieren lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Austernpilze mit Schalotten in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln in Ringe, Kirschtomaten in Hälften schneiden und zusammen mit der dünn geschnitten Chorizo unterheben. Zum Ende die fein gehackte Petersilie zugeben.

ESSEN IM WESTEN

JEDEN SAMSTAG IN DER STEFFI NEU SHOW



Gegarte Nudeln länglich auf Tellern anrichten, die Sauce außen herum mit einem Löffel drapieren, das Austernpilzragout auf der Sauce anrichten, den gebratenen Fisch auf die Nudeln setzen und mit Kresse mix ausgarnieren.