

Pastashop24.de

Tagliatelle Bianche e Rosse mit Heilbutt

Zutaten für 2-3 Personen:

2-3 frische Filets vom Heilbutt
250g Pasta Le Bigusto
(z.B. Bianche e Rosse)
50g Butter
2-3 Knoblauchzehen
ein paar Thymianzweige
Pfeffer, Kräutersalz
etwas Mehl



Für die Senfsauce:

80g Butter
1 TL scharfer Senf
frisch gepresster Zitronensaft
Cayennepfeffer
250ml Sahne

Zubereitung:

Für die Senfsauce 80g Butter mit einem Teelöffel Senf in einer Sauciere langsam schmelzen lassen. Etwas Zitronensaft und Cayennepfeffer dazugeben und verrühren. Mit Sahne aufgießen und kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren. Eventuell mit Zitrone und Salz abschmecken.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen.

Heilbutt abtupfen und mit Kräutersalz (oder Gewürzmischung Pesce) würzen. Mit einem Hauch Mehl bestäuben. Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauchzehen und Thymian dazugeben und erwärmen. Heilbutt-Filets in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten scharf anbraten.

Die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, Heilbutt-Filets vorsichtig aus der Pfanne nehmen und mit etwas Senfsauce beträufeln.

Als Gemüsebeilage eignet sich frischer Babyspinat mit Schalotten.