

Pastashop24.de

Pangasius e Spaghetti Sepia nero Pangasiusfilet mit schwarzen Spaghetti

Zutaten für 4 Personen:

4 Pangasiusfilets
250g Spaghetti Sepia (Tintenfisch)

Zutaten für die Sauce:

100g Weisswein
150ml Fischfond
Safranfäden
1 Teelöffel rote Pfefferkörner
100ml Sahne
150g Butter
Salz, Curry
1/2 Bund Estragon
Schnittlauch



Zubereitung:

Spaghetti in Salzwasser (ideal: grobes Meersalz) al dente kochen.

Weisswein und Fischfond mit ein paar Safranfäden und roten Pfefferkörnern einkochen, anschliessend Sahne dazugeben. Langsam die kalte Butter unterrühren und mit Salz und Curry abschmecken. Feingeschnittenen Estragon dazugeben.

Pangasiusfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Butter goldbraun braten. Spaghetti in der heissen Sauce schwenken und auf warmen Tellern anrichten. Pangasiusfilet darauf geben und die restliche Sauce um den Fisch herumgiessen. Mit Schnittlauch bestreuen.