

Pastashop24.de

Rombo con Tagliatelle al nero di seppia Steinbuttfilet auf schwarzen Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

4 Steinbuttfilets
2cl Fischfond
1/2 Bund Estragon
Frischer Schnittlauch
2 EL Butter

250g Tagliatelle al nero di Seppia
50ml Noilly Prat
50ml Weisswein
120ml Fischfond
60ml Sahne
200g Butter
einige Safranfäden
roter Pfeffer
Salz
Curry
2cl Pastis



Zubereitung:

Noilly Prat und Weisswein zusammen mit Fischfond, Safranfäden und rotem Pfeffer einkochen. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, durch ein Sieb in eine Pfanne passieren. Rückstände behalten.

Die Sauce in der Pfanne aufkochen und Sahne hinzufügen. Eiskalte Butter würfeln und stückweise darunter rühren. Mit Salz, Curry und Pastis abschmecken.

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgiessen.

Steinbuttfilets würzen und im Fischfond ca. 5-7 Min. pochieren. Estragonblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Sauce aufkochen, die Reste der Reduktion dazugeben und mit Estragon, Schnittlauch und Salz abschmecken. Nudeln in heisser Butter schwenken, auf vorgewärmten Tellern anrichten, Steinbuttfilets darüberlegen und mit Sauce garnieren.