

Pastashop24.de

Tagliolini al Peperoni con lucciopeperca e broccoli Tagliolini Peperoni mit Zanderfilet und Brokkoli

Zutaten für 4 Personen:

400g Tagliolini al Peperoni
1 grosser Kopf Brokkoli
4 Zanderfilets
2 Paprikaschoten orange
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
200ml Fischfond
Olivenöl
Cayennepfeffer
1 Teelöffel Balsamico-Essig
2 Esslöffel geschlagene Sahne
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Paprikaschoten putzen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen und klein hacken. Olivenöl erhitzen und Knoblauch, Schalotte und Paprikastücke darin dünsten. Fischfond angiesesen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Ca. 20min. köcheln lassen.

Brokkoli putzen und im Salzwasser bissfest kochen. Zanderfilet abbrausen, abtupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Hautseite im feinen Mehl wenden.

Nudeln nach Anweisung im Salzwasser al dente kochen und abgiessen.

Paprikasauce mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb streichen und abschmecken. Sauce nochmal schaumig aufschlagen und dabei die geschlagene Sahne hinzufügen. Zanderfilet auf der Hautseite anbraten und nach 2 Minuten wenden. Brokkoli und Nudeln auf einen vorgewärmten Teller geben, Sauce daneben geben und Zanderfilet darauf setzen. Sofort servieren.