

Pastashop24.de

Dorade Royale mit Spaghetti alle Vongole und Garnele

Zutaten für 4 Personen:

4 Doradenfilets entgrätet und entschuppt
1 Sack Venusmuscheln
4 große Garnelen (oKMS* Größe ca. 8/12)
250g Spaghetti oder Linguine
1 große Schalotte
1 große Möhre
ca. 100g Stangensellerie
glatte Petersilie
2 EL Noilly Prat (Wermut)
100ml Weißwein
150g Creme Fraiche
Butter, Salz, Pfeffer, Olivenöl



*oKMS = ohne Kopf, mit Schale

Zubereitung:

Venusmuscheln gut waschen und spülen, kaputte oder geöffnete Muscheln entfernen. Schalotten fein würfeln. Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Sellerie vom Strunk und Blattwerk befreien, Fäden ziehen und ebenfalls klein würfeln. Petersilie waschen, Stängel entfernen und fein hacken.

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen und abgießen (Tipp: kurz vor dem al-dente-Status abgießen, da sie nachgaren, falls Sie unter die Muscheln gehoben werden)

Olivenöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen und Schalotten, Möhren und Selleriewürfel ein paar Minuten anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Muscheln hinzufügen und zugedeckt ca. 4-5 Minuten garen. Geschlossene Muscheln aussortieren. Creme Fraiche unterheben und durchschwenken. Etwas Petersilie dazugeben. Ziehen lassen.

Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Fischfilets bei mittelstarker Hitze auf der Haut scharf anbraten, wenden und kurz auf der anderen Seite anbraten. Garnelen je nach Größe auf beiden Seiten hummerrot anbraten (das Fleisch darf etwas glasig sein).

Auf Wunsch Spaghetti unter die Muscheln heben, mit Gemüsesud auf vorgewärmten Tellern anrichten, Doradenfilets und Garnelen dazugeben und mit Petersilie garnieren.