

Tagliatelle mit Fisch und Meeresfrüchten

Zutaten (für 4 Personen):

- 3 Schalotten
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 100 ml Wermut
- 100 ml Prosecco
- 150 ml Fischfond
- 150 ml Schlagsahne
- Meersalz
- Cayenne-Pfeffer
- 4 Garnelen
- 250 g küchenfertiges Lachsfilet
- 250 g küchenfertiges Seeteufelfilet
- ½ EL Fenchelkörner
- Pfeffer
- 400 g Tagliatelle
- ½ Bund Petersilie
- 4 Stiele Basilikum

Schalotten sehr fein würfeln. 3 EL Öl und 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit Wermut und Prosecco ablöschen. Mit Fischfond auffüllen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen und mit Salz und Cayenne würzen. Mit einem Schneidestab gut mixen, die Soße warm halten.

Garnelen mit einem Sägemesser längs halbieren. Mit kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Fisch in circa 2 ½ cm große Würfel schneiden. Fenchelsaat im Mörser grob zerstoßen. 3 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne stark erhitzen. Die Garnelen mit der Schale nach unten in das heiße Öl geben. Die Fischwürfel dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Fenchelsaat würzen. 1 EL Butter hinzufügen. Fisch auf jeder Seite circa 2 Minuten braten.

Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Den Fisch aus der Pfanne nehmen. Sahnesoße in die Pfanne geben und erneut aufkochen. Die Nudeln abgießen, tropfnass in die Soße geben und untermischen.

Nudeln und Soße auf eine tiefe Platte geben, Fisch und Garnelen darüber verteilen. Mit den Kräutern dekorieren und servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 07.07.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen