

Forellen-Filet mit Zitronen-Tagliatelle und Kräuter-Soße

Für 2 Personen

2 Forellenfilets mit Haut	1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen
1 unbehandelte Zitrone	2 Eier	30 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsefond	60 g Crème-fraîche	60 ml saure Sahne
1 EL Butter	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	1 Bund Kerbel	1 Bund Salbei
200 g Mehl	Pflanzenöl	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Tagliatelle-Teig zwei Eier trennen. Das Eigelb mit dem Mehl, etwas Olivenöl, einem Schuss Wasser und einer Prise Salz vermengen und zu einem Nudelteig kneten. Diesen etwa zehn Minuten ruhen lassen, anschließend in der Nudelmaschine ausrollen und in feine Streifen schneiden. Für die Soße die Kräuterblätter abzupfen und klein hacken. Die Zitronenschale abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Zwiebel abziehen, würfeln und mit etwas Öl in einem Topf anschwitzen. Anschließend mit dem Wein und etwas Zitronensaft ablöschen, den Fond hinzufügen und das Ganze etwas reduzieren. Danach die Crème-fraîche und die saure Sahne unterrühren und erneut reduzieren. Die Filets waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern und auf der Hautseite mit wenig Mehl bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin zuerst auf der Hautseite mit den Knoblauchzehen und einigen Kräuterzweigen kurz anbraten, vom Herd nehmen, wenden, gar ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Soße mit den übrigen Kräutern pürieren. Die Tagliatelle in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Tagliatelle schwenken. Abschließend mit der Zitronenschale und Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in der Soße schwenken. Die Zitronen-Tagliatelle mit den Forellenfilets auf Tellern anrichten und mit der Kräutersoße garnieren.

Elisabeth Swatek am 13. Dezember 2011