

## Rotbarben-Filets mit Tagliatelle, Safran-Soße, Pak-Choi

### Für 2 Personen

2 Rotbarbenfilets à 200 g	100 g Weizenmehl	1 Zitrone
2 Baby-Pak-Choi	2 Eier	100 g Butter
20 g Tomatenmark	200 ml Sahne	50 ml Riesling
Olivenöl	Erdnussöl	50 ml Fischfond
5 g Safranfäden	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Den Fischfond und den Riesling aufkochen. Die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Den Safran in einer Pfanne ohne Öl anrösten und anschließend in etwas Wein auflösen und ebenfalls dazugeben. Mit der Butter binden. Das Weizenmehl mit den Eiern und etwas Olivenöl und dem Tomatenmark vermengen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu Tagliatelle ausrollen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Nudeln darin gar kochen. Die Rotbarben waschen, trocken tupfen und auf Gräten kontrollieren. Die Rotbarben mit Salz und Pfeffer würzen. Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Rotbarben darin anbraten. Anschließend die Rotbarben im Backofen warm halten. Den Pak-Choi in Streifen schneiden, in der Fischpfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rotbarbe auf einem Teller anrichten und mit etwas Zitronensaft würzen. Die Nudeln und den Pak-Choi dazugeben. Mit der Safransoße garnieren und servieren.

Eberhard Höhn am 13. Februar 2012