

Linguine mit Doraden-Filet und Garnelen

Für zwei Personen

300 g Doradenfilet, mit Haut	4 Garnelen	150 g Linguine
8 Cherrytomaten	1 Fenchelknolle	1 Möhre
1 Stange Sellerie	1 unbehandelte Zitrone	1 Chili
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	50 ml trockener Weißwein
50 ml Wermut	100 ml Gemüsefond	50 ml Krustentierfond
2 EL Tomatenmark	1 Bund glatte Petersilie	30 g Butter
Olivenöl	Safranpulver	Salz, schwarzer Pfeffer

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin bissfest garen. Die Butter und etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Dorade waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten anbraten. Die Möhre, den Fenchel und den Sellerie klein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Alles in derselben Pfanne braten. Die Schale der Zitrone abreiben und zusammen mit dem Tomatenmark hinzufügen. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Cherrytomaten halbieren. Die Tomaten und den Fond dazugeben. Anschließend Safran, Pfeffer, Wermut und den Brühwürfel zum Abschmecken zugeben. Die Garnelen vom Darm befreien und mit Öl, Knoblauch und Chili anbraten. Die Spaghetti abgießen und in der Pfanne mit dem Gemüse schwenken. Die Dorade in Stücke schneiden und diese mit den Garnelen in die Pfanne dazugeben. Ein Spaghettinest auf dem Teller anrichten, das Gemüse und den Fisch darauf garnieren und servieren.

Saveria Kreuzer am 10. April 2012