

Wolfsbarsch-Bolognese

Für zwei Personen

250 g Wolfsbarschfilet	250 g Spaghetti	3 Karotten
1 Knolle kleiner Sellerie	3 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	70 g durchwachsener Speck	150 g gestückelte Tomaten
1 EL Tomatenmark	2 Lorbeerblätter	1 Rosmarinzweig
3 Zweige Basilikum	100 ml Rotwein	Olivenöl, Zucker
Salz, Pfeffer		

Die Spaghetti in Salzwasser garkochen. Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Karotten und den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch, Zwiebeln, Karotten und Sellerie anbraten. Den Speck würfeln und ebenfalls in der Pfanne anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gestückelten Tomaten, Tomatenmark, den Rosmarinzweig und das Lorbeerblatt zugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Den Fisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit Salz würzen und zu der Soße geben. Die Chilischote in feine Ringe schneiden. Das Basilikum zupfen und ebenfalls klein schneiden. Beides zu der Soße geben und mit Zucker abschmecken. Die Nudeln abgießen, die Bolognese über die Nudeln geben und servieren.

Silvia Meemann am 29. August 2012