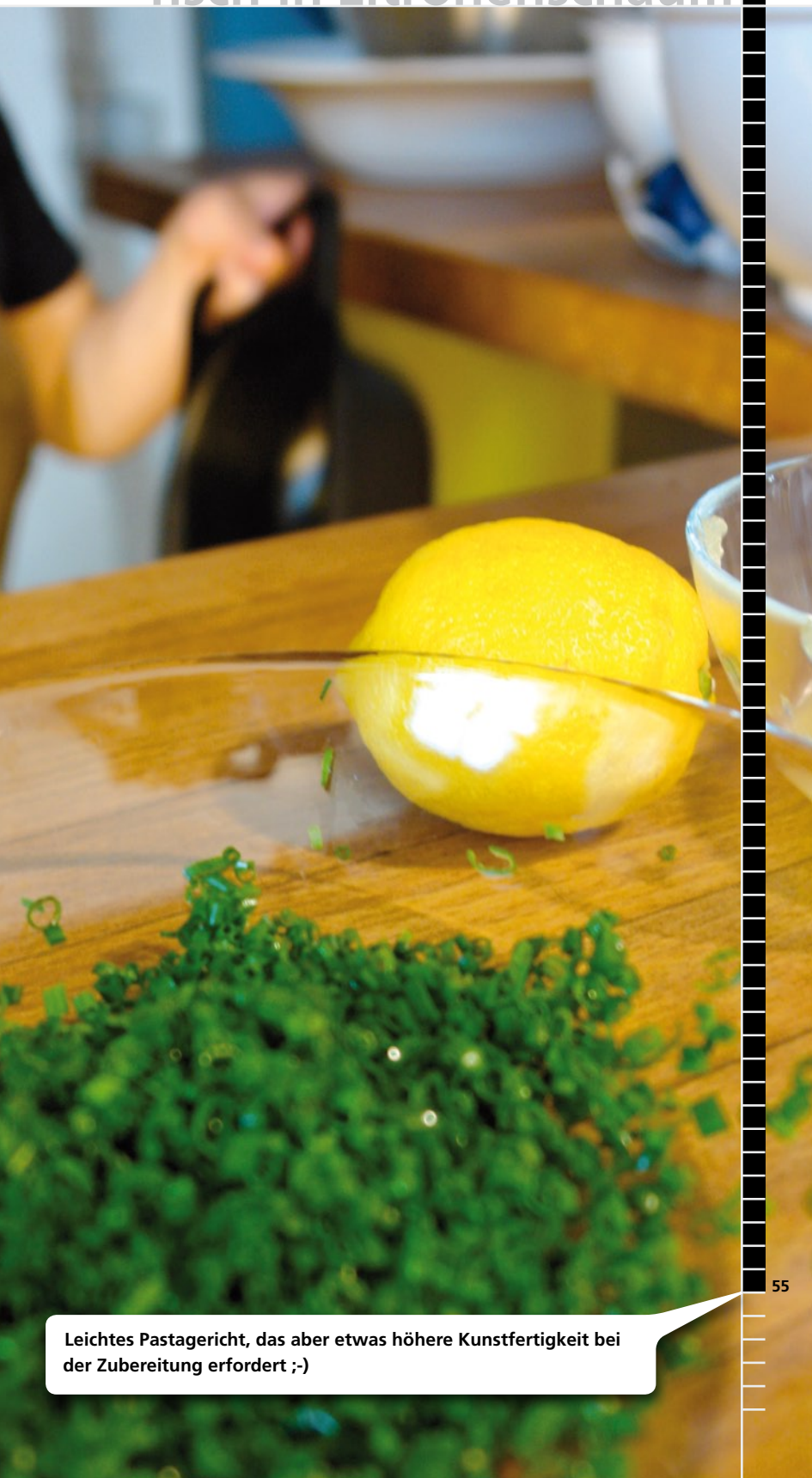


fisch in zitronenschaum



Leichtes Pastagericht, das aber etwas höhere Kunstfertigkeit bei der Zubereitung erfordert ;-)

fisch in zitronenschaum

min

Suppengemüse
(Sellerie, Möhre, Lauch)
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
2 Gläser Fischfond
1 Glas Weißwein
2 Zitronen

150 g Butter (eisgekühlt)
Salz, Pfeffer, Zucker
Prise Curry
Safran
1 kg Fisch (festes, weißes Fleisch)
1 kg Tagliatelle
1 Bund Schnittlauch
1 Baguette
Zutaten für einen Salat



1. Das **Suppengemüse** und die **Schalotte** klein schneiden und zusammen mit der halbierten **Knoblauchzehe** in **Olivenöl** andünsten. Eine Prise **Curry** und **Safran** hinzugeben und mit **Weißwein** und dem **Fischfond** ablöschen. Mit einer Prise **Zucker, Salz und Pfeffer** würzen.



2. Die Schale einer **Zitrone** hineinreiben, zwei Zitronen auspressen und ihren Saft zum Fond hinzufügen. Die Sauce ca. 15 reduzieren.



3. Die **Tagliatelle** in reichlich kochendem Wasser al dente kochen.



4. Den Fond durch ein Sieb abgießen und die Brühe auffangen. Dieser die eisgekühlte **Butter** in kleinen Stücken nach und nach beigegeben und mit einem Mixstab montieren.



5. Den **Fisch** abspülen, in Portionen zerteilen und nur mit **Pfeffer** würzen, da Salz dem Fleisch zu viel Flüssigkeit entzieht. Die Stücke auf dem vorgeheizten Grill kurz garen und mit etwas **Salz** nachwürzen.



6. Den Fisch auf der Pasta anrichten, die Zitronenschaumsauce daraufgeben und mit reichlich feingehacktem **Schnittlauch** bestreuen. Dazu kann ein **Salat** und **Brot** gereicht werden.

60