

## Loup de Mer auf Großen Spiralbandnudeln mit Zucchiniis ...

Zutaten für: 4 Personen

240	Gramm	Birkel Genießer Nudeln Große Spiralband Wolfsbarschfilets (à 130 g)
4		
500	Gramm	Zucchini
200	Gramm	Creme fraîche
		Zucker
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
1/2	Bund	Kerbel
		Rotweinbutter:
200	Gramm	Schalotten
100	ml	Portwein
200	ml	Rotwein
30	Gramm	Zucker
100	ml	Fischfond
250	Gramm	Kalte Butter
1	Zweig	Thymian
1		Lorbeerblatt

### Anleitung:

Zubereitungszeit: 40 Min.

1. Schalotten in feine Würfel schneiden.
2. Zucker leicht karamellisieren und die Schalotten zum Zucker geben.
3. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, reduzieren und die Kräuter hinzugeben.
4. Fischfond dazugeben und reduzieren.
5. Sauce passieren und mit kalter Butter aufmixen.
6. Spiralband-Nudeln nach der Kochanleitung zubereiten.
7. Zucchini in dünne Streifen schneiden. Creme fraîche zum Kochen bringen und die Zucchiniestreifen hinein geben.
8. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wenn die Zucchini weich sind, die Nudeln hinzufügen und kurz durchschwenken.
9. Wolfsbarschfilets kross anbraten.
10. Kerbel hacken und unter die Spiralband-Nudeln heben.
11. Nudeln anrichten, mit der Rotweinbutter umgießen und den Loup de mer darauf anrichten.

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:

Brennwert 3921 kJ (939 kcal)

Eiweiß 28 g

## **Loup de Mer auf Großen Spiralbandnudeln mit Zucchiniis ...**

(Fortsetzung)

Fett 59 g

Kohlenhydrate 61 g