

Penne - mit Fischragout

Kategorien: Hauptspeise, Fisch, Teigwaren, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Penne
		Salz, Pfeffer
200	Gramm	Zanderfilet
200	Gramm	Doradenfilet
200	Gramm	Lachsfilet
80	Gramm	Schalotten
2		Knoblauchzehen
5	Essl.	Olivenoel
100	Gramm	Moehren
100	Gramm	Porree
100	Gramm	Knollensellerie
8	Zweige	Dill
1	Essl.	Currypulver
150	ml	Weisswein
200	ml	Fischfond
150	ml	Schlagsahne
20	Gramm	Butter

Anleitung:

1. Die Penne im Salzwasser bissfest garen, abgiessen. Zander-u. Lachsfilet in 4 gleich grosse Stuecke teilen. Nebeneinander in den Dampfeinsatz legen.
2. Schalotten u. Knoblauch in kleine Wuerfel schneiden. Moehren u. Sellerie in kleine Wuerfel schneiden. 4 Dillspitzen zur Seite legen, die restl. fein hacken.
3. Im Topf mit Siebeinsatz 2 EL Olivenoel erhitzen u. Schalotten u. Knoblauch darin anduensten, mit Currypulver bestaeuben. Nun mit Weisswein abloeschen u. mit Fischfond auffuellen, 3 min. koecheln lassen.
4. Den Dampfeinsatz mit den Fischstuecken ueber diese Currysauce setzen. Salzen, pfeffern u. zugedeckt 6 min. daempfen, bei mittlerer Hitze.
5. Zander u. Lachs mit Daempfeinsatz aus dem Topf nehmen, mit Alufolie abdecken und warm stellen. Zu der Currysauce die Sahne geben, 5 min. koecheln lassen.
6. Doradenfilets in 4 Stuecke teilen u. mit der Fleischseite in Olivenoel kurz anbraten. Wenden u. mit der Hautseite kross braten. Moehren, Sellerie u. Porreewuerfel dazu u. 12 min. mitgaren. Salzen, pfeffern u. mit gehacktem Dill bestreuen, von der Kochstelle nehmen.
7. Penne abgiessen u. abtropfen lassen. Kurz in Butter schwenken und mit Salz u. Pfeffer wuerzen. Currysauce fein puerieren, salzen. Penne in tiefe Teller anrichten, Zander-, Lachs- u. Doradenfilets auf den Nudeln anrichten. Currysauce darueber geben u. mit Dill garnieren. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 1 Std. 20 Min.