

Seeteufel auf Gewalzten Spinatnudeln mit Gemüse an Or ...

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 4 Personen

		Gemüse-Nudeln:
250	Gramm	Birkel Genießer Nudeln
		Gewalzte Spinatnudeln
1		Karotte, 1 Zucchini
1		Sellerie
15		Zuckerschoten
1		Nussgroßes Stück
		Butter, Salz und Pfeffer
		Seeteufelscheiben:
440	Gramm	Seeteufelfilet
		(sauber pariert)
3	Essl.	Olivenöl
1/2		Orange (Saft)
		Salz, Pfeffer
		Orangen-Gemüse-Nage:
1/2		Karotte
2	Stücke	Staudensellerie
1/4		Sellerieknolle
2		Fenchellöffel
4	Stücke	Zuckerschoten
1/4		Kohlrabi
6		Schalotten
125	ml	Sekt
125	ml	Noilly Prat
500	ml	Fischfond
2		Orangen (Filets)
200	Gramm	Butter
1	Zweig	Dill
1	Zweig	Estragon
1		Lorbeerblatt

Anleitung:

Zubereitungszeit: 90 Min.

1. Aus Klarsichtfolie 4 Quadrate schneiden. Seeteufel in Scheiben schneiden und auf die beölte Folie setzen.

2. Scheiben würzen und mit dem Orangensaft beträufeln, in einen Vakuumsack geben und verschweißen.

3. Seeteufel bei 80°C im Wasserbad zwei Min. pochieren.

4. Gemüse in feine Würfel (Brunoise) schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren.

5. Die in Scheiben geschnittenen Schalotten mit dem Sekt und Noilly Prat reduzieren.

6. Orangenfilets zufügen und einreduzieren.

7. Kräuter zufügen und ausziehen lassen.

8. Kräuter entfernen und den Fischfond zugeben.

9. Um 2/3 einreduzieren und das Ganze im Mixer mit der kalten Butter aufmontieren.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de

Seeteufel auf Gewalzten Spinatnudeln mit Gemüse an Or ...

(Fortsetzung)

10. Sauce passieren und mit den Brunoise versetzen.

11. Die Nudeln in Salzwasser kochen. Gemüse in feine Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Die Nudeln dazugeben und das Ganze vermengen.

12. Gemüsenudeln auf dem Teller verteilen. Die Seeteufelscheiben auf den Nudeln platzieren und mit der Orangen-Butter nappieren.

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:

Brennwert 3921 kJ (939 kcal)

Eiweiß 28 g

Fett 59 g

Kohlenhydrate 61 g