

Spaghetti mit Rotbarben

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Rotbarben
500	Gramm	Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
6	Essl.	Olivenoel
100	ml	Weisswein, trocken
1	Bund	Basilikum
50	Gramm	Haselnusskerne
2	Essl.	Mehl
500	Gramm	Spaghetti
2	Essl.	Pecorino, gerieben
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Die Rotbarben sorgfaeltig schuppen (darauf achten, dass die zarte, rotviolette Haut nicht zerstoert wird), ausnehmen und filetieren dabei vorsichtig arbeiten, denn die Fische haben viele Graeten, die mit einer Pinzette gezogen werden muessen. Das macht Arbeit, die sich aber lohnt. Mit Kuechenpapier trocknen.

Zwiebeln und Knoblauch hacken und in der Haelfte des Olivenoels anduensten. Ehe sie braeunen, mit Weisswein abloeschen.

Basilikumblaetter in Streifen schneiden und die Haselnusskerne hacken. Die Rotbarbenfilets salzen, pfeffern, in Mehl wenden und im restlichen Olivenoel kurz auf beiden Seiten braten.

Die Nudeln knackig gar kochen. Nun Basilikum und Nuesse zur Sauce geben und darin erwaermen. Abschmecken. Die Nudeln abtropfen, mit der Sauce und dem Pecorino-Kaese vermischen und auf vorgewaermten Tellern anrichten. Mit den Rotbarbenfilets belegen.