

Rotbarsch auf grünen Bandnudeln

Fisch

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Rotbarschfilet	g	800	1200
Zitronen	St.	1	1
Grüne Bandnudeln (Tagliatelle)	g	300	500
Tomaten	St.	4	6
Frühlingszwiebeln	St.	4	6
Butter	EL	4	6
Mehl	EL	4	6
Weißwein	ml	200	300
Sahne	ml	200	300
Salz, Pfeffer, Zucker			
Basilikum, frisch gehackt			

VORBEREITEN:

1. Nudelwasser aufstellen.
2. Backofen vorheizen.
3. Zitrone auspressen
4. Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln und 10 Minuten ruhen lassen. Danach leicht salzen und pfeffern.
5. Nudeln kochen, abtropfen lassen und buttern.

6. Tomaten enthäuten und in dünne Scheiben schneiden.
7. Frühlingszwiebel in dünne Röllchen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Frühlingszwiebeln in 2-3 EL Butter glasig dünsten, das Mehl zugeben und anschwitzen. Mit Weißwein und Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
2. Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben. Die Hälfte der Sauce darüber gießen. Tomatenscheiben darauf legen.
3. Rotbarsch darauf legen und mit restlicher Sauce übergießen. Mit Butterflöckchen belegen. Zugedeckt im Backofen fertig garen.
4. Vor dem Auftragen mit gehacktem Basilikum bestreuen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Tomatensalat

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		30-45