

# Rotbarbe mit Cappellini und Vongole

Fisch

**Vorbereitungszeit:** 45 Minuten } 1¾ **Stunden**  
**Zubereitungszeit:** 60 Minuten

<b>ZUTATEN / Portionen</b>		<b>4</b>	<b>6</b>
Rotbarbenfilets, à 80 g	St	4	6
Cappellini-Nudeln	g	150	225
Staudensellerie	Stangen	4	6
Kirschtomaten, am Zweig	St	12	18
Vongole	g	500	750
Schalotten	St	2	3
Knollen Knoblauch, jung	St	2	3
Parmesan, am Stück	g	100	150
Olivenöl	EL	6	9
Limonen, unbehandelt	St	4	6
Pinienkerne, geröstet	g	50	75
Basilikum	Bund	1	1½
Thymian	Zweig	1	1½
Rosmarin	Zweig	1	1½
Hummerfond	ml	100	150
Weißwein	ml	50	75
Noilly Prat	ml	50	75
Lorbeerblätter	St	5	8
Mehl, Salz, Butter zum Braten			

## **VORBEREITEN:**

1. Sellerie würfeln
2. Tomaten vierteln

3. Schalotten und Knoblauch fein würfeln
4. Schale der Limonen abreiben
5. Pinienkerne rösten
6. Basilikum in Streifen schneiden
7. die Muscheln sechs Esslöffel Olivenöl erhitzen, mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, circa fünf Minuten im Topf mit geschlossenem Deckel garen.
8. Fischfilets mehlieren.
9. Parmesan reiben.

## **ZUBEREITUNG:**

1. Die Cappellini-Nudeln in Salzwasser mit den Lorbeerblättern bissfest kochen.
2. Sellerie, Tomaten, Schalotten und Knoblauch zusammen in zwei Esslöffel Olivenöl weich schmoren.
3. Nudeln mit den Pinienkernen, Limonenabrieb und geschnittenem Basilikum vermengen und mit Hummerfond warm stellen.
4. Muscheln ebenfalls mit den Nudeln vermengen.
5. Die Rotbarben auf der Hautseite leicht mehlieren und in etwas Butter und einem Esslöffel Olivenöl auf der Hautseite drei bis vier Minuten zusammen mit den Thymian- und Rosmarin-Zweigen kross braten. Thymian und Rosmarin mit in die Pfanne geben.
6. Den Fisch auf den Nudeln anrichten. Parmesan darüber reiben.