



Tagliatelle mit Garnelen und Doradenfilet in einer Hummersahnesauce

ZUTATEN: (4 Personen)

6 – 7 Nudelnester (Tagliatelle)
300 ml Gemüsebrühe
Kräutergewürzmischung
30 g Butter
Steinsalz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Hummer-Sahne-Sauce:

2 – 3 Doradenfilets portionieren
ca. 18 Großgarnelen in Salz, weißem Pfeffer
und Saft einer halben Zitrone mariniert
10 Cherry-Tomaten
2 EL Erbsen (TK)
100 g kleine Champignons geviertelt
oder größere Champignons in Scheiben
3 EL Philadelphia
100 ml Sahne
1 ½ TL Hummerpaste
Salz und weißer Pfeffer
Glatte Petersilie oder Dillspitzen für die Garnitur

KOCHGESCHIRR:

Durotherm 2,5-Liter
Durotherm 3-Liter-Topf
Mixpress 3500 plus

ZUBEREITUNG:

1. Nudelnester im 3-Liter-Topf nebeneinander legen, mit der Brühe fast bedecken, Erbsen und Pilze hinzufügen, etwas salzen und pfeffern, würzen nach Belieben und ca. 3 Minuten mit geschossenem Topf köcheln lassen.
2. Topf öffnen, Topfinhalt auflockern, Butter unterheben. Deckel schließen und in den Warmhaltering stellen.
3. Die vorbereiteten Doradenfilets und Garnelen im 2,5-Liter-Topf in Butter schwenken.
4. Philadelphia, Sahne und Hummerpaste im kleinen Becher der **Mixpress 3500 plus** ca. 1 Minute schaumig schlagen.
5. Diese Masse dem Fisch zufügen, mit Wasser oder Brühe auffüllen (bis zur gewünschten Konsistenz), Tomaten unterheben und nur noch kurz aufkochen.
6. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
7. Sie können die Soße nun zu den Nudeln in den Topf geben und noch etwas ziehen lassen, um dann zu servieren oder Sie legen die Nudeln separat auf einen Pastateller und geben die Soße nun darüber.

Es ist nicht nötig, die Nudeln vorher abzugießen oder abzuschrecken.

Dekoration:

Garnieren mit Petersilie oder Dill