

Rezept Rotbarschfilet auf schwarzen Nudeln

Zutaten für vier Personen:

2 cl Portwein
Safran
rosa Pfeffer
80 ml Fischfond
40 ml Weißwein
40 ml süsse Sahne
100 g Meggle Alpenbutter
1/2 Bund Estragon
1 TL frisch geschnittener Schnittlauch
400 g schwarze Nudeln frisch gegart
Salz
480 g Rotbarschfilet
schwarzer Pfeffer
120 g Mehl
40 ml Olivenöl
40 g Meggle Kräuter-Butter original

Zubereitung:

Portwein, Safran und rosa Pfeffer mit dem Fischfond und dem Weißwein auf die Hälfte einkochen lassen und anschließend die Sahne zufügen. Nach und nach die in Würfel geschnittene Meggle Alpenbutter einarbeiten, bis die Sauce cremig ist. In dem Rest der Alpenbutter die Nudeln schwenken und mit etwas Salz abschmecken. Den Rotbarsch mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in Olivenöl und der Meggle Kräuter-Butter original braten. Die Estragonblätter und den frisch geschnittenen Schnittlauch als Garnitur in die Sauce geben, mit den Nudeln in der Mitte des Tellers anrichten und den

gebratenen Rotbarsch oben auflegen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Pro Portion ca. 32 g E, 47 g F, 50 g KH, 760 kcal, 3180 kJ

Foto: Meggle

[Zurück zu den Fischrezepten](#)