



Fettuccine in Tomatensoße mit Zanderfilet

Zutaten:

400g Zanderfilet
70g Parmaschinken
etwas Butter
300g Gries- oder Spätzlemehl
3 Eier
3 Tomaten
1 Schalotte
Tomatenmark
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Bereiten Sie zuerst den Nudelteig vor, indem Sie das Grießmehl wie einen kleinen Berg auf ein Brett aufschütten. Darin formen Sie mit der Faust eine Kugel und schlagen die 3 Eier hinein. Jetzt verrühren Sie die Eier leicht mit einer Gabel. Danach geben Sie von der Seite immer mehr Grießmehl in die Ei-Masse hinein und kneten es gut mit dem Handrücken durch. Als nächstes stellen Sie Ihre Nudelmaschine auf Stufe 6 und lassen den Teig durch die Nudelmaschine durch. Wenn der Teig dünn genug ist, stellen Sie die Maschine auf Fettuccine-Nudeln und lassen die Nudeln ganz durch.

Nehmen Sie die Zanderfilets und schneiden Sie diese in ca. 5-6cm große Stücke. Ein wenig salzen und pfeffern. Geben Sie etwas Öl in die Pfanne und lassen Sie den Fisch etwas andünsten. Jetzt legen Sie Salbeiblätter darüber. Schneiden Sie die einzelnen Parmaschinkenscheiben in zwei Hälften und legen Sie jeweils eine Hälfte um den Fisch. Geben Sie den Fisch bei 170°C 9 Minuten in den Ofen.

Geben Sie etwas scharfes Olivenöl und eine geschnittene Schalotte in eine Pfanne und lassen es etwas anbraten. Währenddessen schneiden Sie die Tomaten in grobe Stücke, geben diese ebenfalls in die Pfanne hinein und schwenken alles durch. Am Schluss etwas frisches Basilikum hinzugeben. Nun die Nudeln abgießen und in die Soße geben. Etwas Nudelwasser hilft, die Menge geschmeidiger zu machen. Jetzt die Nudeln zusammen mit der Soße anrichten, den Fisch darauf, eventuell etwas geschmolzene Butter darüber. Ein wirklich wunderbares, frisches, leckeres Gericht!

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**