

Kabeljau-Filet in Tomaten-Soße mit Tagliatelle

Für zwei Personen

Für das Kabeljaufilet:

300 g Kabeljaufilet Salz Pfeffer

Für die Sauce:

500 g Tomaten 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
1 rote Schote Chili $\frac{1}{2}$ Bund Fenchelgrün 2 EL eingelegte Kapern
1 Zitrone (Saft) 1 TL Zatar 100 ml Rotwein
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Tagliatelle:

200 g Nudelmehl 2 Eier 1 EL Olivenöl
Salz

Für Garnitur:

2 Kapernäpfel Öl

Für das Kabeljaufilet:

Das Kabeljaufilet waschen und abtupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten und klein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Das Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Chilischote halbieren, vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalotte zusammen mit Knoblauch und der Chilischote andünsten. Die Tomaten und das Fenchelgrün dazugeben und die Sauce einkochen lassen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Anschließend den Rotwein hinzugeben und mit Zitronensaft, Zatar, Kapern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kabeljaufilet in die Tomatensauce geben und langsam garen.

Für die Tagliatelle:

Das Nudelmehl mit den Eiern zu einem Teig verkneten. Den Teig, mit Hilfe einer Nudelmaschine, ausrollen und in typische Tagliatelle-Form bringen. Die Nudeln in Salzwasser für 3 Minuten kochen, abgießen und Olivenöl dazu geben.

Für Garnitur:

Kapernäpfel in einer Pfanne mit Öl frittieren.

Kabeljaufilet in Tomatensauce mit selbstgemachten Tagliatelle und frittierten Kapernäpfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Skibowski am 05. Februar 2018