

Weißwein-Forelle mit Tagliatelle

Für zwei Personen

2 Forellen à 300 g	200 g Tagliatelle	1 Möhre
1 Stange Sellerie	1 Zitrone	2 Knoblauchzehen
0,5 Bund Petersilie, kraus	2 Zweige Rosmarin	500 ml Weißwein, trocken
3 EL Olivenöl	Thymian, Majoran	Salz, Pfeffer

Die Tagliatelle in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Forellen waschen und trocken tupfen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Den Abrieb zusammen mit Salz und Pfeffer in den Zitronensaft geben. Die Fische mit der Mischung von innen marinieren. Die Möhre schälen und in Würfel schneiden. Die Selleriestange putzen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Petersilie sowie den Rosmarin waschen, trocken tupfen und fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse und die fein gehackten Kräuter in die Pfanne geben und anbraten. Die Forellen ebenfalls in die Pfanne geben und von beiden Seiten gut anbraten. Die Fische mit dem Wein ablöschen und bei mittlerer Hitze circa 15 Minuten garen lassen. Die Fische in der Zwischenzeit wenden. Die Nudeln abgießen und mit in die Pfanne zu den Fischen geben. Die Forellen zusammen mit den Nudeln, dem Gemüse und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Heck am 07. März 2013