

# Fisch-Geschnetzeltes 'Stroganoff Art' mit Tagliatelle

## Für zwei Personen

### Für das Fischgeschnetzelte:

|                        |                          |              |
|------------------------|--------------------------|--------------|
| 350 g Seeteufelfilet   | 100 g kleine Champignons | ½ Salatgurke |
| 80 g vorgek. Rote Bete | 2 Zweige Dill            | 30 g Butter  |
| 4 EL Olivenöl          | Salz                     | Pfeffer      |

### Für die Sauce:

|                      |                    |                    |
|----------------------|--------------------|--------------------|
| 2 Schalotten         | 40 ml Wermut       | 130 ml Fischfond   |
| ½ Bund Brunnenkresse | 80 g Crème-fraîche | 1 TL körniger Senf |
| Salz                 | Pfeffer            |                    |

### Für die Tagliatelle:

|               |              |             |
|---------------|--------------|-------------|
| 300 g Mehl    | 3 Eier       | 20 g Butter |
| 1 EL Olivenöl | 1 Prise Salz |             |

### Für das Fischgeschnetzelte:

Das Fischfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Champignons putzen, trocken abreiben und in dicke Scheiben schneiden bzw. vierteln. Gurke schälen, längs vierteln und mit einem Messer entkernen. Gurkenviertel in etwa 3 cm lange Stifte schneiden. Rote Bete klein würfeln. Dill abbrausen, trockenwedeln, Dillspitzen abzupfen und hacken. Butter in einem Topf zerlassen, Gurkenstifte darin etwa 1 Minute andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill untermischen.

2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Fischeiben darin bei mittlerer Hitze in etwa 1 Minute scharf anbraten. Fischeiben herausnehmen und in einer Schüssel mit Sieb abtropfen lassen.

Restliches Öl in die Pfanne geben, Champignons darin 1-2 Minuten braten. Champignons zum Fisch geben. Pfannensud für die Sauce aufheben.

### Für die Sauce:

Schalotten schälen und fein würfeln. Schalottenwürfel in den Pfannensud geben und im Olivenöl glasig dünsten, mit Wermut ablöschen. Fond dazu gießen und bei mittlerer Hitze um die Hälfte einkochen lassen.

Brunnenkresse abbrausen und trockenwedeln. Crème Fraîche und Senf unter die Sauce rühren und sämig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Tagliatelle:

Mehl, Eier, Olivenöl, Salz und 2-2½ EL Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Hilfe der Nudelmaschine zu einem dünnen Teig ausrollen und mit dem Tagliatelle-Aufsatz Nudeln schneiden.

Nudeln in kochendem Salzwasser 2 Minuten garen und danach kurz in Butter in einer Pfanne schwenken.

Fisch und Champignons unter die Sauce mischen und erwärmen. Nudeln in Teller geben. Das Geschnetzelte auf die Teller verteilen. Gurkenstifte und Rote Bete darauf verteilen. Mit Brunnenkresse garniert servieren.

Michaela Bergmann am 12. Oktober 2020