

Linguine nero di seppia mit weißer Sauce und Rotbarsch



Zutaten für zwei Personen:

120 g Linguine nero di seppia
Salz für das Nudelwasser

Fisch:

100 g Rotbarsch
1 Ecke Butter, Salz, Pfeffer

Weißer Sauce:

2 mittlere Frühlingszwiebeln
1 Scheibe sehr fein geschnittener
Frühstücksspeck
1 Schuss Cachaca (brasiliani-
scher Zuckerrohrschnaps) (opt.)
100 ml Sahne, 50 ml H-Milch
1,5%
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL fein gehackter Dill

1. Linguine nach Vorschrift in
reichlich Salzwasser
kochen. Garprobe machen.

2. Rotbarsch auf Gräten
untersuchen, waschen und
mit Küchentüchern trocknen.
Leicht salzen, pfeffern und in
einer beschichteten Pfanne
in Butter braten.

3. Die Lauchzwiebeln
gemeinsam mit dem
Frühstücksspeck in wenig
Butter anschwitzen. Mit
einem Schuss Cachaca
ablöschen (optional) und mit
der Sahne und der Milch
aufgießen. Kurz aufkochen
lassen, nicht einkochen. Mit
Salz und Pfeffer abschme-
cken. Nach dem Unter-
rühren des Dills nicht mehr
kochen lassen!

4. Teller vorwärmen und
gewünschte Portion
abgetropfte Linguine auf die
Teller geben. Sauce und
Fischstückchen darauf
verteilen.

Hinweise:

Die Sauce sollte ziemlich
flüssig sein. Vorsicht beim
Würzen der Sauce: der
Frühstücksspeck gibt schon
viel Würze ab.

Statt Rotbarsch kann man
natürlich auch anderen Fisch
nehmen, der sich zum Braten
eignet und sich gut zerteilen
läßt.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25
min, Hauptspeisen, Nudeln,
Fisch, italienisch

Rezeptanregung: Roland P.
im Februar 2010
Anpassung und Foto: Walter
Stand 16.01.2023