



Gedämpfter Kabeljau in Weißweinsauce an Pesto Rosso Linguine

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Ergibt: 2 Portionen

Zutatenliste:

Gedämpfter Kabeljau	1 TL Koriandersaat
4 Kabeljau-Loins à 60 g	1 TL Fenchelsaat
60 ml Weißwein	Dämpfeinsatz für Kochtopf
400 ml Gemüsebrühe	Salz
2 Lorbeerblätter	



Weißweinsauce

3 Schalotten	100ml Weißwein	200 ml Sahne
40 g Butter	450 ml milde Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette

Pesto Rosso Linguine

250 g Linguine	Pesto Rosso
----------------	-------------

Zubereitung:

Den Kabeljau salzen und ca. 20 Minuten beiseitestellen. Für die Sauce die Schalotten schälen, fein würfeln. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Mit 100 ml Wein ablöschen und kräftig aufkochen. 450 ml Gemüsebrühe zugeben und bei starker Hitze auf ca. 1/3 der ursprünglichen Menge einreduzieren lassen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Salz und die Linguine in den Topf geben. Nach Packungsangabe al dente kochen.

Zwischenzeitlich in einem zum Dämpfeinsatz passenden Topf 60 ml Weißwein und 400 ml Gemüsebrühe aufkochen, Lorbeer, Fenchel- und Koriandersaat sowie etwas Salz zugeben. Die Loins in den geölten Dämpfeinsatz geben und diesen einsetzen. Den Fisch für 6 bis 8 Minuten dämpfen.



Sahne zum reduzierten Saucenansatz geben und weitere 5 Minuten offen bei mittlerer Hitze einkochen. Mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Die Linguine nach Ende der Garzeit abgießen, zurück in den Topf geben und mit dem Pesto Rosso vermengen.

Zum Anrichten etwas Pesto Rosso Linguine aufdrehen und seitlich in einen tiefen Teller setzen, Fisch dazu geben und mit der Sauce übergießen.

Mein Tipp:

Die Schalotten für die Weißweinsauce können zusätzlich mit Wermut abgelöscht werden. Dies sorgt für einen noch vollmundigeren Geschmack.