

Dorade auf Thymiansauce mit Sepianudeln



Für den Fisch:

4 Doradenfilets, mit Haut, je etwa 120 g
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 EL Olivenöl

Für die Sepia-Nudeln:

150 g Mehl, 1 Ei, 1 EL Olivenöl, 1/4 TL Salz, 2 Beutel
Sepiatinte, je 4 g

Für die Thymiansauce:

50 g Schalottenwürfel, 30 g Butter 8 Zweige Thymian,
zerkleinert, 100 ml Weißwein, 50 ml Noilly Prat, 40 ml
weißer Portwein, 200 ml Fischfond, 200 g Sahne, Salz,
Pfeffer

Für das Zucchini Ragout:

200 g gelbe und grüne Zucchini, 40 g Schalottenwür-
fel, 2 EL Olivenöl, 30 g schwarze Oliven, entsteint, in
Scheiben 1 L Thymianblättchen, Salz, Pfeffer

Außerdem:

4 gelbe Kirschtomaten



(1) Die Doradenfilets auf der Hautseite 3- bis 4-mal mit einem scharfen Messer einschneiden und kühl stellen. Für die Nudeln aus den angegebenen Zutaten einen glatten Teig herstellen, zur Kugel formen und 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig mit der Nudelmaschine ausrollen, in Tagliatelle schneiden und auf einem Tuch ausbreiten.

(2) Für die Thymiansauce die Schalotten in Butter hell anschwitzen, den Thymian zufügen, alles mit Weißwein, Noilly Prat und Portwein ablöschen und bei reduzierter Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Den Fischfond angießen und ebenfalls auf die Hälfte reduzieren, dann die Sahne zufügen und sämig einkochen lassen. Die Sauce abschmecken, passieren und warm halten.

(3) Für das Ragout von den Zucchini ringsum 4 mm dicke Scheiben abtrennen und in 1 cm große Rauten schneiden, das Innere anderweitig verwenden. Die Schalotten in Öl hell anschwitzen. Die Zucchini zufügen und in 6 bis 8 Minuten bissfest garen. Die Oliven und den Thymian untermischen und das Ragout abschmecken.

(4) Die Fischfilets salzen, pfeffern und auf der Hautseite 2 bis 3 Minuten in Öl anbraten. Wenden, die Tomaten zufügen und die Filets noch 1 Minute braten. Die Nudeln al dente garen, abgießen und mit den Filets, den Zucchini, den Tomaten und der Sauce auf Tellern anrichten.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**