



Kabeljau mit Zucchini-Tagliatelle und Zitronen-Curry-Creme

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

4 MSC Kabeljau Rückenfilets
4 Zucchini
2 Zitronensäfte
5 Schalotten
50cl trockener Weißwein
15cl Sahne
60g Butter
2 Eigelb
Curry
Dill
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Kabeljaufilets gemäß den Anweisungen auf der Verpackung auftauen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Schalotten schälen und fein hacken. Zusammen mit dem Zitronensaft und dem Weißwein in einen Topf vermischen und einkochen lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist.
3. Die Sahne hinzufügen und 3-4 Minuten einkochen lassen. Alles mixen, nach und nach die kalte Butter und dann das Eigelb hinzufügen. Durch ein Sieb abseihen, eine Prise Curry hinzufügen und warmhalten.
4. Die Kabeljau-Rücken in einer Pfanne mit Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 3-4 Minuten anbraten.

5. Die Zucchini der Länge nach in dünne Streifen schneiden und 2 Minuten lang in eine große Menge an warmen Salzwasser eintauchen. Abtropfen und abkühlen lassen. Danach kurz die Zucchini-Tagliatelle in Butter anbraten.
6. Die Kabeljaufilets mit der Zitronen-Curry-Creme anrichten und mit den Zucchini-Tagliatelle begleiten.