

Für 4 Personen

Mit Haselnüssen panierte Dorschfilets auf Spaghetti an Basilikumpesto

Dorschfilets

- 320 g Dorschfilets
- 8 Medaillons à 40 g schneiden
- 20 g Mehl
- 1 Ei
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g Bratbutter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Dorschfilets mit Salz und Pfeffer würzen und gut mehlen. Das Ei in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut vermischen. Die melierten Dorschfilets durch das Ei ziehen und dabei das überflüssige Ei abstreifen. In den Haselnüssen panieren. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und die Dorschfilets darin goldgelb braten.

Basilikumpesto

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Basilikum
- 3 g grobes Meersalz
- 20 g Pinienkernen
- 40 g Parmesan gerieben
- 1 dl Olivenöl extra vergine
- Pfeffer aus der Mühle und Muskat

Den Basilikum waschen und zusammen mit den anderen Zutaten mixen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Portweinsauce

- 20 g fein gehackte Schalotten
- feingehackte Kräuter
- 1 dl Rotwein
- 1 dl braune Kalbsbrühe
- 20 g Butter
- 2 cl Portwein
- Salz, Paprika und Pfeffer aus der Mühle

Rotwein und die Schalotten zusammen mit den Kräutern bis zur Hälfte einreduzieren, die braune Kalbsbrühe begeben und nochmals einreduzieren bis noch 1 dl Sauce übrig bleibt. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika abschmecken. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit den Butterflocken aufmontieren und mit dem Portwein verfeinern.

Für 4 Personen

Spaghetti

- 300 g Ernst Spaghetti
- 3 l Wasser
- Salz
- 20 g Olivenöl extra vergine
- 20 g Butter
- 2 cl Portwein
- Salz, Muskatnuss und Pfeffer aus der Mühle

Die Spaghetti im Salzwasser «al dente» kochen. Die Spaghetti abschütten mit dem Olivenöl mischen und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Anrichten

- 12 Cherry-Tomaten
- 12 schwarze Oliven
- 20 g Olivenöl extra vergine
- 2 Limonen
- 4 Kräutersträusschen

Cherry-Tomaten zusammen mit den Oliven in einer Bratpfanne mit dem Olivenöl bei schwacher Hitze glasieren. Die Spaghetti mit einer Gabel aufdrehen und in die Mitte des Tellers legen und mit Pesto betrüpfeln, die gebratenen Dorschfilets darauf geben, mit Cherry-Tomaten und Oliven ausgarnieren und mit der Portweinsauce umgiessen. Mit Limonen und Kräutersträusschen ausgarnieren.

Anmerkung

Anstelle von Dorschfilet können auch Seeteufelmedaillons verwendet werden. Der Basilikum kann im Frühling mit Bärlauch ersetzt werden.