Welsfilet in Pfeffer-Dill-Sauce auf Tagliatelle



Welsfilet in Sauce mit frischer Pasta

Wieder ein sehr schlotziges Gericht mit Fisch in viel Sauce auf Pasta. Lecker! Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 2 Welsfilets
- 3 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
- 1 großer Schuss Weißwein
- 1 EL vietnamesische Fischsauce
- 250 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 1 Bund frischer Dill

- Salz
- Pfeffer
- Koriander
- Butter

- 250 g frische Tagliatelle

Zubereitungszeit: 30 Min,



Rohes Welsfilet

Das Gericht ist sehr schnell zubereitet. Würzen Sie als erstes die Welsfilets mit Koriander, Salz und Pfeffer. Setzen Sie schon einmal das Wasser für die Pasta auf.



Einige der frischen Zutaten für die Zubereitung

Schälen Sie die Schalotten und Knoblauchzehen. Vierteln Sie die Schalotten längs und schneiden Sie die Knoblauchzehen in dünne Scheiben. Erhitzen Sie die Butter in einer großen Pfanne und braten Sie Schalotten und Knoblauch darin an.


In der Butter angebratenes Gemüse

Dann geben Sie die Welsfilets hinzu und braten sie von beiden Seiten jeweils ca. 1 Minute an. Dann geben Sie den grünen Pfeffer hinzu. Ein wenig köcheln lassen und mit dem Weißwein ablöschen. Dann sofort den kleingeschnittenen Dill dazugeben.



Welsfilet mit Weißwein abgelöscht und Dill …

Die Fischsauce, den Gemüsefond und die Sahne hinzufügen. Lassen Sie alles ca. 10 Minuten köcheln und wenden Sie nach 5 Minuten einmal die Welsfilets. Abschmecken müssen Sie die Sauce normalerweise nicht, weil die Fischsauce genügend Würze mitbringt.



… und der Fischsauce, dem Gemüsefond und der Sahne.

Mittlerweile sollten auch die Tagliatelle zubereitet sein.



Frische Tagliatelle

Richten Sie die Pasta auf großen Tellern an, geben jeweils ein Welsfilet hinzu und übergießen alles mit kräftig viel Sauce.

Mit kleingeschnittenem Dill garnieren.