

Nudelaufbau mit Spinat und Schollenfilet

Nudelgericht

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Spinat	g	700	1000
Tagliatelle	g	300	400
Krebsbutter, fertig gekauft oder Zutaten dafür:	g	50	75
• Butter und Krebsfleisch, je	g	25	40
• Möhren und Zwiebel, je	TL	1	1,5
Mehl	g	60	90
Hummerfond	g	400	600
Crème fraîche	g	200	300
Schollenfilet	g	350	500
Zitronensaft	EL	4	6
Goudascheiben	g	200	300

VORBEREITEN:

- Spinat** 3 Minuten blanchieren, abschrecken, ausdrücken und grob hacken.
- Tagliatelle** kochen, abschrecken.
- Soße:** Fertige Krebsbutter (*oder Zutaten dafür mit Mixstab pürrieren*) schmelzen, Mehl darin anschwitzen, mit

Hummerfond und crème fraîche ablöschen. 5 Minuten kochen. Gegebenenfalls noch etwas Milch zufügen damit Soße nicht zu dick ist. Kräftig mit Pfeffer und Salz abschmecken.

- Schollenfilet** waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen.

ZUBEREITUNG:

- Auflaufform** buttern. Nacheinander hineingeben: 1/2 Nudeln + 1/3 Soße + Fisch + 1/3 Soße + Spinat + 1/2 Nudeln + 1/3 Soße + zum Schluss Käse.
- Im Backofen garen.
- Vor dem Anrichten 5-10 Minuten ruhen lassen.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	175		45
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		45