

SINGLE REZEPT


DER FRISCH-FISCH

Goldbutt

mit Farfalle und Gemüse
an Curry-Mascarponesauce

1 Person 140 g Filet ohne Haut
Mehl, Sesam, Petersilie
Olivenöl oder Bratbutter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

40 g Farfalle-Teigwaren, gekocht

100 g Gemüsemischung, blanchiert

Curry-Mascarponesauce:

½ gehackte Zwiebel, Butter, ½ dl Rahm, ½ dl Bouillon,
40 g Mascarpone, Currypulver



SINGLE REZEPT

Serie Fünf
71/85

von Andreas Altorfer

Goldbutt

mit Farfalle und Gemüse an Curry-Mascarponesauce

Filet würzen. Mehl, Sesam, Petersilie mischen und das Filet darin wenden.

Käsesauce zubereiten (Zwiebel in Butter dünsten, Rahm, Bouillon und Mascarpone dazu, würzen und mit dem Currypulver abschmecken).

Teigwaren und Gemüse zusammen in der Sauce wärmen. Warm halten.

Filets braten, ca. 4 Min. Gesamtbratzeit.

Anrichten: Teigwaren, Gemüse, Mascarponesauce auf einen Teller geben, Filets dazu. Servieren.

Tipp

Für die Sauce kann auch Gorgonzola oder Roquefort verwendet werden.

Für dieses Gericht eignen sich auch Rotzunge, Forelle, Lachsforelle.