

## **Tagliatelle mit Garnelen und Doradenfilet in einer Hummersahnesauce**

### **ZUTATEN:** (4 Personen)

6 – 7 Nudelnester (Tagliatelle)  
300 ml Gemüsebrühe  
Kräutergewürzmischung  
30 g Butter  
Steinsalz und Pfeffer aus der Mühle

### **Für die Hummer-Sahne-Sauce:**

2 – 3 Doradenfilets portionieren  
ca. 18 Großgarnelen in Salz, weißem Pfeffer  
und Saft einer halben Zitrone mariniert  
10 Cherry-Tomaten  
2 EL Erbsen (TK)  
100 g kleine Champignons geviertelt  
oder größere Champignons in Scheiben  
3 EL Philadelphia  
100 ml Sahne  
1 ½ TL Hummerpaste  
Salz und weißer Pfeffer  
Glatte Petersilie oder Dillspitzen für die Garnitur

### **KOCHGESCHIRR:**

Durotherm 2,5-Liter  
Durotherm 3-Liter-Topf  
Mixpress 3500 plus

### **ZUBEREITUNG:**

1. Nudelnester im 3-Liter-Topf nebeneinander legen, mit der Brühe fast bedecken, Erbsen und Pilze hinzufügen, etwas salzen und pfeffern, würzen nach Belieben und ca. 3 Minuten mit geschossenem Topf köcheln lassen.
2. Topf öffnen, Topfinhalt auflockern, Butter unterheben. Deckel schließen und in den Warmhaltering stellen.
3. Die vorbereiteten Doradenfilets und Garnelen im 2,5-Liter-Topf in Butter schwenken.
4. Philadelphia, Sahne und Hummerpaste im kleinen Becher der **Mixpress 3500 plus** ca. 1 Minute schaumig schlagen.
5. Diese Masse dem Fisch zufügen, mit Wasser oder Brühe auffüllen (bis zur gewünschten Konsistenz), Tomaten unterheben und nur noch kurz aufkochen.
6. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
7. Sie können die Soße nun zu den Nudeln in den Topf geben und noch etwas ziehen lassen, um dann zu servieren oder Sie legen die Nudeln separat auf einen Pastateller und geben die Soße nun darüber.

*Es ist nicht nötig, die Nudeln vorher abzugießen oder abzuschrecken.*

### **Dekoration:**

Garnieren mit Petersilie oder Dill