

REZEPT

Kräuter Matjesfilets mit Spaghettini, Spargel und Tomaten



Das Rezept von Friesenkrone wurde in gastrotel 1-2019 vorgestellt

Zutaten für 10 Portionen:

10 Friesenkrone Kräuter Matjesfilets, 750 g Spaghettini, 10 Knoblauchzehen, 5 rote Chilischoten, 30 Stangen grüner Spargel, 40 Kirschtomaten, 200 ml Olivenöl, 100 g Brunnenkresse, geriebene Muskatnuss, Salz

Zubereitung:

Spaghettini nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. Abgießen. In der Zwischenzeit Kräuter Matjesfilets auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und schräg in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili waschen, der Länge nach halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch fein schneiden. Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Spargelstangen halbieren. Tomaten waschen, vom Grün befreien und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Chili und Spargel darin rundherum zirka drei Minuten braten. Tomaten und Spaghettini unterheben, mit Salz und Muskat abschmecken. Brunnenkresse waschen, trocken schütteln und zupfen.

Spaghettini mit Matjes, Spargel und Kirschtomaten anrichten und mit Kresse garnieren.