


Steinbuttfilets mit Vulcano-Streusel-Kruste auf Spinat & Rigatoni

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-steinbuttfilets-mit-vulcano-streusel-kruste-auf-spinat-rigatoni/

Zutaten für 4 Personen:

Für die Steinbuttfilets mit Vulcano-Streusel-Kruste

- 100 g Vulcanoschinken
- 100 g Mehl
- 100 g Butter
- 4 Steinbuttfilets à 180 g
- 2 EL Olivenöl
- 2 Thymian- und Rosmarinzweige
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer aus der Gewürzmühle
- Muskatnuss

Für Spinat und Rigatoni

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 250 g Rigatoni
- 600 ml Geflügelfond
- 200 ml Sahne
- 200 g junger Spinat

Zubereitung:

Den Schinken klein würfeln, im Backofen bei 180°C 10 Minuten trocknen, anschließend abkühlen lassen.

Mehl und Butter mit dem Schinken in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Streuseln verkneten.

Die Steinbuttfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Thymian, Rosmarin und halbierte Knoblauchzehen zum Braten mit in die Pfanne geben. Die Filets auf ein Backblech geben, die Streusel darauf verteilen und im Backofen bei 200°C Oberhitze oder Grill goldbraun und knusprig überbacken.

Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln und in einem Topf mit geschmolzener Butter anschwitzen. Die Rigatoni zugeben, Geflügelfond nach und nach zufügen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren al dente garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rigatoni mit Sahne verfeinern, den Spinat zugeben und mit Muskat würzen.

Steinbuttfilets auf den Rigatoni anrichten, mit der entstandenen Sauce beträufeln.

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Alida Gundlach

Quelle: ZDF - Lafer!Lichter!Lecker! 29.6.2013

Spargel-Schaumsuppe mit gebackenen Garnelen-Bällchen von Johann Lafer