



Welsfilet mit Pfifferlingen und Tagliatelle

Fisch und Pilze, diese unkonventionelle Beziehung steckt voller kulinarischer Reize. Besonders Pfifferlinge eignen sich als kulinarischer Begleiter feiner See- und Meeresbewohner. Zum Beispiel in Kombination mit einem Welsfilet.

Den Fisch kurz in Olivenöl anbraten und dann klein gehackte Schalotten, etwas Knoblauch und Estragon sowie die geputzten Pfifferlinge hinzugeben. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Wenn die Filets gar sind, alles aus der Pfanne nehmen. Jetzt in den Fond bereits gekochte Tagliatelle geben, mit etwas Sahne angießen und noch eine Minute ziehen lassen. Sofort servieren.

Hierzu empfehle ich einen 2006er Guldentaler Hipperich Cabernet Sauvignon trocken von unserem Winzer Helmut Schmitt aus dem Guldental (Nahe).