



Limandesröllchen in „Beurre - blanc“ und schwarze Nudeln.

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Limandes aus dem Mittelmeer, von Seezunge kaum zu unterscheiden, edel, naturbelassen

Zutaten

- 800 g frisches Limandesfilet, küchenfertig, 3 Röllchen p. P.
- 350 - 400g schwarze Nudeln
- 1/4 l trockener Weißwein
- Etwas trockener Wermut - Nouilli Prat
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 50 g kalte Butter
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Die Limandes Filets:

Schritt3

Die Limandes Filets waschen, trocken tupfen, mit Salz u. Pfeffer würzen .Mit flüssiger Zitrone säuern, zu kleinen Röllchen drehen.

Schritt4

Die gehackten Schalotten in einer ausreichend großen Kasserolle glsig anschwitzen. Die Limandes Röllchen einsetzen, mit dem Weißwein und Wermut aufgießen.Bei geschlossenem Deckel,

Schritt5

ca. 4 - 5 min. köcheln / pochieren lassen.

Schritt6

Herausnehmen und warm stellen

Schritt7

Die Beurre blanc:

Schritt8

Den entstandenen Fond auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt9

Mit dem Schneebesen, unter ständigem Rühren, kalte Butterflöckchen unterheben, zu einer „beurre blanc“ "aufmontieren". Wenn eine sämige Konsistenz eingetreten ist, nachschmecken.

Schritt10

Die schwarzen Nudeln in Salzwasser "bissfest" kochen und auf einem Durchschlag abgießen. In leichter Knoblauchbutter anschwanken.

Schritt11

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Limandes Röllchen auf den schwarzen Nudeln anrichten, mit der „beurre blanc“ übergießen, nappieren

Schritt14

Dazu passen frische Broccoli Röschen, Spargel oder Tomaten, die ich zu einem bunten Arrangement dazu setze..

Rezeptart: Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/limandesroellchen-in-beurre-blanc-und-schwarze-nudeln/>