

*Gebratene Riesencrevetten und
Wolfsbarsch mit Limetten,
serviert auf hausgemachten
Tagliatelle in Safranbutter*

8 rote Crevetten (Garabineros)

2 Wolfsbarschfilets mit Haut

1 Limette, Abrieb und Saft

2 Teigblatt Pastateig

Olivenöl zum Anbraten

2 EL Butter

2 Messerspitze Safran

Petersilie

Festliche Vorspeise, ideal zum Vorbereiten, feine Aromenspiele.

Crevetten säubern, mit Fisch in Limettensaft- und Abrieb 10 Min. marinieren.

Pastarolle in Nudelform schneiden.

Fisch und Crevetten in Olivenöl anbraten. Pasta al dente garen.

Butter erhitzen, Safran begeben und Nudeln darin schwenken, anrichten.

Fisch und Crevetten darauf geben. Trocken getupfte Petersilie in Olivenöl 1 Min. braten,
Gericht damit dekorieren.