

Spaghetti mit Schollenfilets



Zutaten

- 500 g Spaghetti
- Salz
- 6 El Öl
- 500 g gemischte Pilze (z. B. Austernpilze, Morcheln, Steinpilze, Kräuterseitlinge, Shiitake)
- Pfeffer
- 1 El Butter
- ½ Bund Bärlauch
- 200 ml Schlagsahne
- 8–10 Schollenfilets
- ½ Limette
- 1 Eiweiß (Kl. M)

Zubereitung

1. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen und mit 3 El Öl mischen. Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden.
2. 3 El Öl in einer heißen Pfanne erhitzen. Pilze zugeben und rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter zugeben.
3. Spaghetti in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) geben. Bärlauch und Sahne in einem Mixer fein pürieren. Zu den Nudeln geben und untermischen. Pilze und Schollenfilets darüber verteilen. Mit Limettensaft beträufeln und leicht pfeffern.
4. Ein Stück Backpapier (etwas größer als die Auflaufform) am Rand mit Eiweiß bestreichen, über die Nudeln legen und am Rand der Form festdrücken. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 30 Minuten garen.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Minuten