



## Venezianische Nudeln mit Rotbarsch

*Für 4 Personen – Vorbereitung ca. 20 min – Zubereitung ca. 25 min*

300 g Aubergine	waschen, Enden abschneiden, längs vierteln und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einer Arbeitsfläche auslegen, mit Salz bestreuen und Wasser ziehen lassen. Dann das Wasser abtupfen, in 2 cm Stücke schneiden und mit
Zitronensaft	beträufeln.
300 g Fenchelknolle	waschen, halbieren, Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden.
1 Zitrone	heiß abwaschen und in Spalten schneiden.
400 g Rotbarschfilet	kalt abbrausen, trockentupfen und in 2 cm große Würfel schneiden.
300 g Bigoli-Nudeln	(venezianische Pasta bzw. dickere Spaghetti) in Gemüsebrühe al dente kochen, dann abgießen und etwas Kochwasser auffangen.
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen-Würfel und die Fenchelstreifen nacheinander darin 3 Minuten anbraten, dann herausnehmen und abtropfen lassen.
Salz + Pfeffer	Das Fischfilet in dem Bratfett 1–2 min braten, dann mit würzen.
50 g Parmesanspänen	Die Nudeln mit der Auberginenmischung (und falls nötig mit etwas Kochwasser) vermengen. Auf warmen tiefen Tellern anrichten, die Fischwürfel darauf verteilen und mit
Basilikum-Blättern	und Streifen von bestreuen. Mit den Zitronenspalten garnieren und sofort servieren.

