

# Rezept



## Victoria Barsch in Nudelteig

Aus 100 g Mehl, 1 Ei, 1 TL Öl und etwas Salz einen Nudelteig zubereiten, zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

2 Tilapien von je 350 g filetieren, die Filets in Stücke schneiden. Mit etwas Sojasauce marinieren.

200 g Bigorneaux (Strandschnecken) in Salzwasser in 3-4 Min. garen, auslösen.

250 g Mungobohnen-Keimlinge in 20 g Butter bei schwacher Hitze 2-4 Min. andünsten.

50 g Spinat blanchieren und grob hacken. Die Fischstücke,  $\frac{3}{4}$  Keimlinge und den Spinat vermengen und würzen. Den Nudelteig zu vier dünnen Rechtecken von etwa 10 x 15 cm Größe ausrollen.

Die Mischung darauf verteilen, zusammenrollen. Im Dämpftopf in 6-8 Min. garen.

Dazu passt eine Sauce beurre blanc. Die restlichen Keimlinge und die Bigorneaux darin erhitzen.

Die angerichteten Tilapia-Rollen mit der Sauce umgießen.

Gutes Gelingen!