Notizen:

Lotte – einmal nicht aus Osnabrück

Wer kennt sie nicht, die Staumeldung auf der A 1, Kreuz Lotte/Osnabrück. Diesmal aber soll es eine Stauentschädigung sein. Entspannung ist angesagt, wenn man genervt von der Autobahn kommt.
Meine Empfehlung: Lotte-Schwänzchen mit Spaghetti.
Die Lotte-Stücke trennen, Häute etc. entfernen und in etwa 3 x 3 cm große Stücke portionieren. Alle Reste der Schwänze mit etwas Wasser bei kleiner Hitze einkochen lassen. Dies gibt einen hervorragenden Fond. Durchsieben und Neuansetzen mit Tomaten, Zwiebel, Weißwein, Gewürzen und wieder einkochen. Zum Schluss mit Sahne, Crème fraiche fein abstimmen. Wer möchte kann auch zum Schluß noch etwas Parmesan mit unterheben.
Die Lotte-Stücke in Mehl wenden und in heißem Olivenöl goldbraun anbraten. Nach Fertigstellung warmhalten. In den gleichen Topf jetzt den Fond geben, umrühren und nochmals abschmecken. Meistens noch etwas Wein und Zitrone nachwürzen.
Die fertigen Spaghetti, Barilla Nr. 5 sind mein Favorit, in diesen Fond unterheben und auf warmen Tellern servieren. Darüber die goldbraunen Lotte-Filet legen und mit Basilikum garnieren.

Tipp:

Nach der Autofahrt schmeckt ein kühles Jever gut und später auch ein gut gekühlter leichter Frascati

Zutaten:

1 Lotte-Schwanz,
mit selbstgemachtem Fischfond,
1 Zwiebel,
Olivenoel,
Knobi,
Gewürze,
2 Tomaten,
Salz,
Pfeffer,
Crème fraiche,
etwas Zitronensaft oder Orangensaft