

Edelfisch-Ragout mit selbstgemachten Tagliatelle

Für 2 Personen

200 g Lachs ohne Haut	200 g Zanderfilet ohne Haut	4 Riesen-Garnelen
2 Karotten	1 Staudensellerie	4 Safran-Fäden
0,5 Bund Petersilie, glatt	1 Muskatnuss	400 g Mehl
40 g Butter	2 Eier	100 g Schlagsahne
200 ml Fischfond	150 ml Riesling, trocken	1 Prise Cayennepfeffer
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Karotten und den Staudensellerie von den Enden befreien, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und darin die Möhren- und Selleriewürfel leicht anbraten. Anschließend den Fischfond und die Safran-Fäden hinzugeben und für 15 Minuten köcheln lassen. Das Lachs- und das Zanderfilet waschen, trocken tupfen und in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Riesen-Garnelen am Rücken längs aufschneiden, von Kopf und Schale befreien, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die Muskatnuss reiben. Die Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. 200 Gramm Mehl, zweieinhalb Esslöffel Wasser, eine Prise Salz und Muskatnuss hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig plätten, immer wieder mit Mehl bestäuben und anschließend zu Tagliatelle verarbeiten. Den Fisch und die Garnelen salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit der restlichen Butter kurz anbraten. Die Garnelen rötlich werden lassen und die Pfanne beiseite stellen. Die Sahne zum Fisch-Gemüse-Fond geben und unter Rühren zwölf Minuten zu einer sämigen Soße einkochen lassen. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und in drei Zentimeter große Stücke teilen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Tagliatelle ca. drei Minuten darin kochen. Die Petersilie zupfen. Die Soße mit Riesling, Salz, Pfeffer, einer Prise Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Fisch und die Garnelen kurz darin heiß werden lassen. Die Tagliatelle abgießen. Die Tagliatelle mit dem Edelfisch-Ragout auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Hännes Beck am 08. März 2010