

Steinbutt-Filet im Mantel und tomatiges Pastasotto

Für 2 Personen

2 Steinbuttfilets	200 g Risoni-Nudeln	1 Ei
1 Zitrone, unbehandelt	100 g Parmesan	100 g Mehl
1 Gemüsezwiebel	50 g Tomatenmark	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Dill	1 Dose Tomaten	20 grüne Oliven, mit Mandeln
2 EL Kapern	1 Chilischote	100 g Butterschmalz
100 ml Sahne	50 ml Olivenöl	100 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond	Salz	Pfeffer

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden und in dem Öl glasig dünsten. Die Nudeln zugeben und mit anrösten. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls mit rösten. In einem Topf den Weißwein und den Geflügelfond erhitzen. In einem weiteren Topf die Tomaten erhitzen. Die Nudeln immer wieder mit der Brühe ablöschen. Den Saft der Dosen-Tomaten ebenfalls dazugeben. Etwas köcheln und die Tomaten zu den Nudeln geben. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Olivenscheiben und die Kapern zu den Nudeln geben. Die Chilischote längs aufschneiden und von den Kernen befreien. Etwas Chili klein schneiden und zu den Nudeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Zitronenschale reiben und ebenfalls dazu geben. Den Parmesan reiben und die Petersilie hacken. Und zu den Nudeln geben. Aus der Sahne, dem Mehl und den Eiern einen Teil rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill klein hacken und ebenfalls zu dem Teig geben. Die Steinbuttfilets waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Steinbuttfilets durch den Teig ziehen und in der Panne braten. Nach dem Braten die Fischfilets auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Steinbuttfilet im Mantel auf einem Teller anrichten und das Pastasotto dazugeben.

Hildegard Gerecke am 01. Juli 2010