

Wolfsbarsch mit schwarzen Tagliatelle

Für 2 Personen

2 Wolfsbarschfilets, a 200 g	200 g schwarze Tagliatelle	2 Frühlingszwiebeln
1 Tomate	30 g Kapern	0,25 Bund Basilikum
250 ml Rosé	150 ml Fischfond	30 g Butter
1 TL Meersalz	Olivenöl	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in Salzwasser garkochen. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Den Fisch waschen und trocken tupfen und auf der Hautseite anbraten. Den Fisch wenden. Den Wein, das Meersalz und eine Prise Pfeffer dazugeben. Anschließend den Fisch aus der Pfanne nehmen und zum warmhalten in den Ofen geben. Die Tomaten überbrühen und die Haut abziehen. Danach die Tomate halbieren, den Strunk herausschneiden und vom Kerngehäuse befreien. Die Tomate würfeln und zu dem Wein in die Pfanne geben. Die Kapern, die Butter und den Fischfond zu geben und einkochen lassen. Die Nudeln abgießen und unter die Soße heben. Den Fisch aus dem Ofen nehmen, zerteilen und unter die Nudeln mischen. Ein größeres Stück beiseite legen. Die Nudeln auf Tellern anrichten und das Fischstück obenauf legen. Die Basilikumblätter zupfen und über das Ganze streuen und servieren.

James Boyd am 12. August 2010