

Busiati-Gulasch mit gebratenem Junghecht

Für 2 Personen

2 Junghechtfilets, a 150 g	300 g Busiati-Nudeln	3 Tomaten
1 Zucchini	2 rote Zwiebeln, groß	3 getrocknete Tomaten, in Öl
125 g rote Kidneybohnen, groß	0,5 Bund Rosmarin	0,5 Bund Thymian
1 TL Kümmel	250 ml Weißwein, trocken	250 ml Fischfond
1 EL Tomatenmark	Kartoffelmehl	Butter
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Ofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hechtfilets waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite anbraten. Anschließend den Fisch in den vorgeheizten Ofen geben. Die Busiati in Salzwasser garkochen. Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in etwas Öl und Butter anschwitzen. Die Bohnen waschen und abgießen. Die Zucchini und die Tomaten waschen und die Tomaten schälen und aushöhlen. Anschließend die Zucchini und die Tomaten ebenso wie die getrockneten Tomaten klein schneiden. Alles in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Danach mit etwas Fischfond aufgießen und das Tomatenmark hinzufügen. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, weiteren Fischfond dazugeben, bis sich eine dickflüssige Suppe bildet. Wenn das Gulasch zu flüssig wird das Ganze mit etwas Kartoffelmehl andicken. Rosmarin und Thymian zupfen, klein hacken und dazugeben. Die Busiati abgießen und mit der Soße vermengen. Das Busiatigulasch mit dem gebratenen Junghecht auf Tellern anrichten den restlichen Kräutern dekorieren und servieren.

Roman Kanzian am 16. Dezember 2010