

Wolfsbarsch, Jakobsmuschel, Spaghettini, Sommer-Gemüse

Für zwei Personen

2 Wolfsbarschfilets à 150 g	2 Jakobsmuscheln, ausgelöst	100 g Spaghettini
40 g italienischer Speck	2 Kirschtomaten	1 Artischocke
1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt	10 g Butter	100 ml Sahne
100 ml Milch	100 ml trockener Weißwein	Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Lardo fein würfeln. Die Sahne und die Milch aufkochen lassen und den Speck dazugeben. Auf mittlerer Hitze köcheln und reduzieren lassen. Die Artischocke putzen und den Boden freilegen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Einen Liter Wasser mit dem Zitronensaft vermengen und den Artischockenboden hineingeben. Anschließend den Boden in Streifen schneiden. Die Rispentomaten waschen. Die Tomaten und den Artischockenboden mit etwas Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch, den Weißwein und das Lorbeerblatt zu dem Gemüse geben. Die Spaghettini in reichlich Salzwasser gar kochen. Anschließend etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spaghettini mit etwas Kochwasser hineingeben. Die Petersilie klein schneiden und dazugeben. Die Wolfsbarschfilets waschen, trocken tupfen und salzen. Die Fischfilets auf der Hautseite anbraten. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen und zu dem Fisch geben. Die Butter dazugeben und beides fertig garen. Die Specksoße pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Wolfsbarschfilets und die Jakobsmuschel auf einem Teller anrichten. Die Spaghettini und das Sommergemüse dazugeben. Mit der Specksoße garnieren und servieren.

Gertraude Jung am 04. Juli 2012