

Zitronen-Tagliatelle mit Thunfisch-Steak

Für zwei Personen

2 Thunfischsteaks	150 g Mehl	100 g Hartweizengrieß
2 Knoblauchzehen	2 unbehandelte Zitronen	2 Eier
4 EL Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Aus dem Mehl, den Eiern, dem Hartweizengrieß und zwei Esslöffel Öl einen Nudelteig kneten. Das Ganze mit Salz abschmecken und kurz ruhen lassen. Danach den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, kurz antrocknen lassen und mit einem Tagliatelle-Einsatz in die entsprechende Form bringen. Die frischen Nudeln für ca. vier Minuten in das kochende Salzwasser geben. Die Zitronen waschen, in zwei Hälften teilen und auspressen, etwas von der Schale abreiben. Die Petersilie zupfen und fein hacken, etwas davon zum Garnieren zurücklegen. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Öl erhitzen. Den Knoblauch zusammen mit dem Zitronenabrieb kurz darin anschwitzen und mit etwas Zitronensaft ablöschen. Die Tagliatelle abgießen und mit der Petersilie unter die Zitronensauce heben. Die Thunfischsteaks waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit dem restlichen Öl erhitzen und die Thunfischsteaks scharf von beiden Seiten anbraten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Zitronen-Tagliatelle mit dem Thunfischsteak auf Tellern anrichten, mit der restlichen Petersilie garnieren und servieren.

Torsten Schwarz am 29. August 2013