

Wildlachs-Filet mit Pastasotto und Tomaten-Chutney

Für zwei Personen

2 Wildlachsfilet à 200 g	250 g griechische Reisnudeln	5 Tomaten
50 g getr. Öl-Tomaten	1 Zwiebel	2 Schalotten
3 Frühlingszwiebeln	20 g Ingwer	1 Zitrone
10 Blätter Basilikum	50 g Pinienkerne	50 g Parmesan
100 g brauner Zucker	50 g Butter	50 ml Olivenöl
500 ml Geflügelfond	50 ml Balsamico bianco	50 ml Estragonessig
1 rote Chilischote	grobes Kalaharisalz	Salz, weißer Pfeffer
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Tomaten mit dem kochenden Wasser übergießen, von der Haut befreien, halbieren, von den Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Einen Topf mit 40 Millilitern Olivenöl erhitzen. Die Schalotten abziehen und würfeln. Den Ingwer fein reiben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein hacken. Den Basilikum abzupfen und fein hacken. Anschließend die Schalotten und die Tomaten in dem heißen Topf anschwitzen und mit dem Basilikum abschmecken. Den Ingwer und etwas Chili unterrühren und mit dem braunen Zucker karamellisieren lassen. Danach mit dem Balsamico und dem Estragonessig ablöschen, mit dem Kalaharisalz und dem weißen Pfeffer abschmecken und 15 bis 20 Minuten einköcheln lassen. Eine Pfanne erhitzen. Die Pinienkerne darin ohne Fett rösten. Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Die eingelegten Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Den Parmesan reiben. Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Zwiebel und die Reisnudeln in dem heißen Topf glasig andünsten. Ein Drittel des Fonds dazu gießen, unter Rühren aufkochen und köcheln lassen, bis die Nudeln die Flüssigkeit aufgenommen haben. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Danach den Parmesan, die Frühlingszwiebeln, die Pinienkerne und die Tomatenstreifen unter die Nudeln rühren. Zuletzt die Butter unter das Pastasotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Den Wildlachs waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Anschließend den Fisch auf der Hautseite vier Minuten anbraten. Danach wenden und eine Minute braten. Nun den Fisch mit etwas Zitronensaft beträufeln, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen ziehen lassen. Den Wildlachs mit dem Pastasotto und dem fruchtig-scharfem Tomatenchutney auf Tellern anrichten und servieren.

Morena Scholz am 17. Februar 2014