

Lasagne mit Rotbarsch und Wermut-Schaum

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------------|-------------------|-----------------|
| 2 Rotbarschfilets, à 300 g | 1 Zucchini, klein | 2 rote Paprika |
| 2 gelbe Paprika | 3 Eier | 350 g Mehl |
| 150 ml Fischfond | 50 ml Wermut | 100 ml Milch |
| 100 ml Sahne | 1 Bund Dill | 100 ml Olivenöl |
| Butter, Salz, Pfeffer | | |

Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen. Für den Nudelteig 300 Gramm Mehl, drei Eier, etwas Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Teig kneten. Anschließend in ein Handtuch wickeln und ruhen lassen. Für den Wermutschaum in einem Topf den Fischfond, den Wermut und die Milch erhitzen und aufkochen lassen. Den Dill vom Stiel zupfen und zusammen mit der Sahne mit in den Topf geben. Weitere fünf Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce mit Salz abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Paprika waschen, schälen, halbieren und vom Kerngehäuse und dem Stiel befreien. Anschließend in Streifen schneiden. Die Zucchini ebenfalls waschen, von den Enden befreien und in Rauten schneiden. Beides zusammen in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Nudelteig ausrollen und mit der Nudelmaschine dünn auswalzen. Vier Quadrate daraus ausstechen und diese im Topf garen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Teigblätter darin nochmals durchziehen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Rotbarschfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese im restlichen Mehl wenden und in der Pfanne glasig braten. Anschließend noch etwas Butter dazugeben. Kurz vor dem Servieren den Wermutschaum nochmals aufschäumen. Die Nudelblätter, den Fisch und das Gemüse abwechselnd schichten. Die offene Lasagne mit Rotbarschfilet auf Tellern anrichten und mit dem Wermutschaum garnieren.

Andrea Paul am 26. März 2014