

Knurrhahn-Bolognese mit Pancetta

Für zwei Personen

2 Knurrhahnfilets, à 150 g	30 g Pancetta	200 g Linguine
1 Scheibe Toastbrot	40 g Knollensellerie	40 g Pastinaken
40 g Petersilienwurzel	40 g Lauch	20 g getr., schwarze Oliven
200 ml passierte Tomaten	1 Zehe Knoblauch	25 ml trockener Weißwein
100 ml Geflügelfond	1 TL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt
4 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Chilischote
weißer Balsamico	Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Linguine einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen und anschließend die Linguine 15 Minuten beziehungsweise nach Packungsanweisung bissfest kochen. Den Knollensellerie, die Pastinaken und die Petersilienwurzel schälen, den Lauch abziehen und alles in feine Würfel schneiden. Den Pancetta würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien, halbieren und eine Hälfte fein hacken. Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Gemüswürfel, den Pancetta, den Knoblauch und die gehackte Chili anbraten. Anschließend das Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen. Die passierten Tomaten, den Geflügelfond und das Lorbeerblatt untermengen und 15 Minuten köcheln lassen. Den Thymian und den Rosmarin fein hacken und mit dem Fisch in die Sauce geben. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und zehn Minuten garziehen lassen. Am Ende das Lorbeerblatt entfernen. Die Oliven hacken und das Toastbrot zerbröseln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und beides zusammen kurz anrösten. Die Sauce mit Balsamicoessig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Linguine auf zwei tiefe Teller geben, die Sauce darübergerben und mit den Linguine vermengen. Die Toastbrot-Oliven-Mischung daraufstreuen und servieren.

Sylvia Hohlbauch am 06. November 2014