

Kabeljau-Filet mit Buttermilch und Farfalle

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljau-Filets à 150 g 3 EL Olivenöl Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Nori-Farfalle:

30 g getr. Nori-Blätter 4 Eier, davon die Eigelbe 250 g Semola-Mehl

100 g Mehl, Type 405 125 g doppelgriffiges Mehl 10 g Salz

Mehl

Für die Buttermilch:

$\frac{1}{2}$ Zitrone 100 ml Buttermilch 20 ml Fischfond

30 g Zucker Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für Queller und Buchenpilze:

100 g Queller 100 g Buchenpilze 20 ml Gemüsesfond

50 g Butter grobes Meersalz Pfeffer

Für die Garnitur: 2 Frühlingszwiebeln

Für die Nudeln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

In einem Topf Wasser auf 70 Grad erhitzen.

Für die Nori-Farfalle Nori-Blätter einweichen. Anschließend gut ausdrücken und zerkleinern. Eier trennen. Nori-Blätter, Eigelbe, Semola-Mehl, Mehl, doppelgriffiges Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen. Arbeitsfläche bemehlen und Teig mit einem Nudelholz flach ausrollen. Mit einem gezackten Teigroller in circa drei Zentimeter breite Streifen schneiden, diese dann quer in Abschnitte unterteilen und jeweils in der Mitte zu Schmetterlingsnudeln zusammendrücken. In kochendem Salzwasser circa acht Minuten bissfest garen. Anschließend abschütten.

Für den Fisch die Filets vom Kabeljau kalt abbrausen und trockentupfen. Mit Olivenöl in einen Vakuumbbeutel geben und in 70 Grad heißem Wasser fünf Minuten gar ziehen lassen.

Anschließend aus dem Vakuumbbeutel befreien und in heißem Olivenöl von beiden Seiten glasig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die zitronige Buttermilch Schale der Zitrone abreiben. Buttermilch mit Zitronenabrieb, Fischfond, Zucker, Salz und Pfeffer verquirlen und mit Muskatnuss verfeinern. Kurz bei geringer Hitze erwärmen.

Für den Queller und die Buchenpilze Queller waschen und putzen. Buchenpilze putzen. In einer Pfanne Butter schmelzen, Queller und Buchenpilze heiß anbraten. Mit Gemüsesfond ablöschen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Farfalle hinzufügen und mit dem Gemüse durchschwenken.

Für die Garnitur Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Streifen schneiden. In Eiswasser legen, bis die Frühlingszwiebeln sich kräuseln. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Farfalle, Queller und Buchenpilze in tiefen Tellern anrichten, Fisch oben auf setzen und Buttermilch in den Teller laufen lassen. Mit Frühlingszwiebeln garnieren und alles servieren.

Tobias Beck am 21. November 2016