

Wolfsbarsch-Filet mit Pfeffer-Pasta, Gemüse-Ragout

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

280 g Hartweizenmehl	100 ml Mineralwasser	1 Ei
1 TL Salz	5 g gemahl. schwarzer Pfeffer	

Für das Gemüse-Ragout:

1 Karotte	200 g Knollensellerie	1 Schalotte
3 cm Ingwer	1 Zitrone	125 ml Weißwein
80 g Butter	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Wolfsbarsch:

2 Wolfsbarschfilets à 150 g	Butterschmalz, Salz
-----------------------------	---------------------

Für die Garnitur:

20 g Parmesan	50 g Pinienkerne
---------------	------------------

Für den Nudelteig:

Das Ei aufschlagen und mit Mehl, 100 ml Wasser, Ei, Salz und schwarzem Pfeffer zu einem Nudelteig kneten. Den Teig für 5 Minuten zum Rasten in den Kühlschrank legen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und zu dünnen Bandnudeln schneiden. In Salzwasser bissfest kochen.

Für das Zitronen-Gemüse-Ragout:

Die Sellerieknolle schälen und die Schalotte abziehen. Karotte schälen und die Enden entfernen. Sellerie, Karotte und Schalotte klein schneiden und in Butter und Olivenöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen.

Zitrone abwaschen, abtrocknen und die Schale der halben Zitrone abreiben. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Ingwer schälen und fein hacken.

Zitronenabrieb und Ingwer zum Gemüse geben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüseragout mit den Bandnudeln vermengen.

Für den Wolfsbarsch:

Fischfilets waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fisch bei geringer Hitze auf der Hautseite anbraten und salzen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Die Pinienkerne in einer Pfanne mit Butter anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen und Parmesan garnieren, anschließend servieren.

Magdalena Schwellensattl am 18. Februar 2019