

Lachs auf Bohnen-Oliven-Bett, Nudel-Röllchen mit Füllung

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

100 g Hartweizengrieß	4 g Sepiatinte	30 g Mehl
1 EL Olivenöl	1 TL Salz	

Für das Süßkartoffelpüree:

500 g Süßkartoffel	1 Stück Ingwer	100 g Crème-fraîche
1 Orange	1 Limette	1 L Karottensaft
3 EL Schwarzkümmel	Salz	Pfeffer

Für den Lachs:

1 Lachsfilet à 250 g	Zucker	Rauchsalz
----------------------	--------	-----------

Für die Tomaten-Maracuja-Sauce:

500 g orangefarbene Tomaten	2 Maracujas	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Tonkabohne	1 EL Paprikamark
1 EL Mangoessig	1 EL neutrales Öl	1 Prise Zimt
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Bohnen-Oliven-Bett:

200 g vorgeg. schwarze Bohnen	100 g schwarze Oliven	100 ml Gemüsefond
5 g schwarzer Knoblauch	1 Bund Thymian	2 EL Pankobrösel
2 EL Rapsöl	1 TL Kurkuma	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Nudelteig:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sepiatinte mit 40 ml Wasser vermengen, Hartweizengrieß, Olivenöl und Salz hinzugeben und mindestens fünf Minuten miteinander verkneten.

Ggf. noch etwas Wasser hinzugeben. Abgedeckt 10 Minuten beiseite stellen. Anschließend Teig nochmal durchkneten und in vier Teile teilen, durch die Nudelmaschine geben, immer mal wieder bemehlen, kurz ruhen lassen und anschließend die Nudelbahnen zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben. Mit einer Schaumkelle herausholen und abtropfen lassen.

Für das Süßkartoffelpüree:

Süßkartoffel schälen, in große Würfel schneiden und 10-15 Minuten in gesalzenem Karottensaft kochen bis die Würfel gar sind.

Orange und Limette waschen und trockentupfen. Schale abreiben, Früchte auspressen.

Süßkartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse geben. Ingwer schälen und feinschneiden. Crème fraîche, die Hälfte des Orangen- und Limettenabriebs, 2 EL Limettensaft, Ingwer und Schwarzkümmel hinzugeben. Mit Salz und ggf. Pfeffer abschmecken. Süßkartoffelpüree in die Nudelplatten einrollen.

Für den Lachs:

Lachs abrausen und trockentupfen. Lachs in Würfel schneiden und mit ein wenig Zucker bestreuen. Mit einem Flammbier den Lachs ganz kurz abflämmen und mit Rauchsalz abschmecken.

Für die Tomaten-Maracuja-Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen. Tomaten und Schalotte achteln, Knoblauchzehe grob klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Tomaten und Knoblauch 2-3 Minuten anbraten, Paprikamark und Zimt hinzugeben und mit Mangoessig ablöschen. Maracujas halbieren dazugeben und

10 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Tonkabohne abschmecken.

Für das Bohnen-Oliven-Bett:

Bohnen, Oliven und schwarzen Knoblauch in einem Mixer zerkleinern, ggf etwas Gemüsefond hinzugeben.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken.

Masse mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Thymian abschmecken Panko mit Kurkuma und Paprikapulver vermischen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und mit dem Pankogemisch braten bis das Öl aufgesaugt ist und die Brösel knusprig sind.

Sofort auf eine Küchenrolle geben und mit einem zweiten Tuch abtupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vanessa Schätzle am 16. Juli 2019