

Ofen-Dorade mit Tagliatelle, Meerrettich-Soße, Schalotten

Für zwei Personen

Für die Ofen-Dorade:

2 kleine Doraden	2 Knoblauchzehen	2 Zitronen
6 Zweige Rosmarin	50 g Butter	2 Prisen grobes Meersalz
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Rote-Bete-Tagliatelle:

1 vorgekochte Rote Bete	100 g Weizenmehl (405)	50 g Hartweizengrieß
1 Ei (Gr. M)	1 EL Olivenöl	Salz

Für die Sauce:

1 Schalotte	2 Zitronen	3 cm Meerrettich
100 g Crème fraîche	125 ml Gemüfefond	2 TL Weizenmehl (405)
1 Zweig glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Schalotten:

250 g Schalotten	400 ml trockener Rotwein	2 Zweige Rosmarin
2 EL Rohrzucker	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Ofen-Dorade: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Doraden waschen, trocken tupfen und auf ein Backblech mit leicht geöltem Backpapier legen. Zitronen in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Die Doraden mit der Hälfte der Zitronenscheiben, Knoblauch, Rosmarin und Butter füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zuklappen und Meersalz drüberstreuen. Die übrigen Zitronenscheiben auf den Fisch legen und für 25 Minuten in den Ofen geben.

Für die Rote-Bete-Tagliatelle:

Die Rote Bete pürieren und durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Mehl, Hartweizengrieß und eine Prise Salz vermengen. Das Ei mit Öl und 2 EL Rote Bete Püree vermengen und mit der Mehl-Grieß-Mischung zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den entstandenen Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. Die Nudeln in reichlich Salzwasser 2-3 Minuten kochen.

Für die Zitronen-Meerrettich-Sauce: Die Schalotte abziehen, sehr fein hacken und in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und kurz weiter braten.

Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. und mit Fond im Topf aufgießen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen, bis die Sauce sämig ist. 1 TL Meerrettich reiben und mit Crème fraîche in die Sauce einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Garnitur die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Für die Rotwein-Schalotten: Die Schalotten abziehen und vierteln. In einem Topf Öl erhitzen und die Schalotten darin ca. 2 Minuten dünsten. Den Zucker darüber streuen und ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren karamellisieren lassen.

Danach mit Rotwein ablöschen, so dass die Schalotten bedeckt sind.

Aufkochen lassen und den Herd runterstellen. Die Rosmarinzweige abbrausen, trockenwedeln und dazugeben, salzen und pfeffern. Die Schalotten bei kleiner Flamme köcheln und reduzieren lassen, immer wieder Rotwein nachgießen, bis die 400 ml aufgebraucht sind.

Den Rotwein bis zu einem dicken Sirup reduzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Anke Köhler am 14. April 2020