Tagliatelle mit Lauch-Creme-Soße, Zander-Filet

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

2 Eier	150 g Mehl	1 TL Olivenöl
1 Prise Salz		

Für die Sauce:

1 Stange Lauch	1 Zitrone	100 ml Sahne
2 EL kalte Butter	50 ml Gemüsefond	1 Prise gemahl. Kümmel
1 TL Puderzucker	2 EL Olivenöl	Vanillesalz
Salz	Pfeffer	

Für das Zanderfilet:

4 Zanderfilets à 80-100 g	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
3 EL Butter	3 Zweige krause Petersilie	1 Zweig Thymian
2 EL doppelgriffiges Mehl	Chilisalz	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tagliatelle:
Ein Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Eigelb, ein Vollei, Mehl, Öl, Salz und ein Teelöffel lauwarmes Wasser vermengen und einen glatten Teig herstellen. Sobald der Teig nicht mehr klebt, in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen.

Für die Sauce:
Lauch putzen, halbieren, waschen und in Ringe schneiden. Die Hälfte des Lauchs kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Restlichen Lauch in einem Topf mit Olivenöl andünsten, mit Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen.
Mit Fond ablöschen und kurz köcheln lassen. Sahne angießen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Zu einer feinen Sauce pürieren und schließlich mit kalter Butter aufmontieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Sauce mit Zitronenabrieb und Vanillesalz abschmecken.
Blanchierten Lauch kurz vor dem Servieren unter die Sauce heben.
Nudelteig aus der Folie wickeln und mit einer Nudelmaschine Tagliatelle herstellen. Nudeln ca. 2 Minuten in Salzwasser garen, abseihen, in die Lauchsauce geben und gut schwenken.

Für das Zanderfilet:
Fisch waschen, trockentupfen, die Haut einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und den Fisch damit beträufeln. Hautseite des Zanders mehlieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite ca. 4 Minuten anbraten. Wenn sich das Filet wölbt, mit einem Topf beschweren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Fischfilets wenden, dann Butter, Thymian und angedrückten Knoblauch dazugeben. Den Herd ausstellen und den Fisch ziehen lassen.
Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und diese als Garnitur verwenden. Fisch mit Chilisalz würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kerstin Lutz-Uschold am 28. September 2020