

Meeresfrüchte-Eintopf mit Tomaten-Pesto-Crostini

Für zwei Personen

Für den Eintopf:

2 Riesengarnelen	2 Jakobsmuscheln	100 g Calmar
150 g Seeteufelfilet	150 g Venusmuscheln mit Schale	

Für den Sud:

8 Kirschtomaten	1 große Karotte	1 Zwiebel
1 Staudensellerie	3 Stangen Zitronengras	1 kleine Fenchelknolle
1 rote Chili	2 Knoblauchzehen	500 ml Weißwein
1 L Gemüsefond	40 ml Brandy	2 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt	1 Msp. gemahlener Safran	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 EL Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

6 getrocknete Tomaten	$\frac{1}{2}$ Baguette	40 g Pinienkerne
50 g alter Parmesan	3 Knoblauchzehen	50 ml Olivenöl

Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Pesto Knoblauch abziehen. Parmesan und Pinienkerne fein hacken. In einer Moulinette gemeinsam mit Tomaten fein hacken. Olivenöl untermixen, sodass eine cremige Masse entsteht. Mit Salz abschmecken. Baguette in dünne Scheiben schneiden und im oberen Bereich des Ofens kross anrösten, herausnehmen, mit Pesto bestreichen und beiseite stellen.

Für den Eintopf die Zwiebel abziehen, Karotte waschen und beides in kleine Würfel schneiden. Sellerie und Fenchel waschen und fein würfeln. Tomaten waschen, vierteln und zur Seite stellen. Knoblauchzehen abziehen und mit einer Chili mit Kernen fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und wiegen. Safran in heißem Wasser auflösen. Calmar waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Seeteufelfilet in grobe Würfel schneiden. Je eine Jakobsmuschel und eine Garnelen auf einen Stiel Zitronengras stecken und beiseite stellen.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln kurz anschwitzen, danach das geschnittene Gemüse, Knoblauch, Chili, Lorbeer und einen angedrückten Stiel Zitronengras dazugeben und bei mittlerer Temperatur andünsten. Tomatenmark und Zucker mit anbraten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und aufgelösten Safran dazugeben und aufkochen lassen.

Venusmuscheln in einen Topf mit Wasser geben und bei geschlossenem Deckel kurz kochen lassen, sodass sich die Schale öffnet. Calmar, Seeteufel, zwei Garnelen und zwei Jakobsmuscheln zufügen und circa zwölf Minuten gar ziehen lassen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die beiden Spieße salzen und pfeffern und im Olivenöl glasig braten. Geschnittene Kirschtomaten in den Eintopf geben und mit Brandy, Salz, Pfeffer, Zucker und Petersilie abschmecken.

Den Meeresfrüchte-Eintopf mit Tomatenpesto-Crostini auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Nina Asar am 21. März 2016