

Wolfsbarsch mit Roggen-Lasagne, Speck, Parmesan-Soße

Für 2 Personen

Für die Lasagne:

200 g Roggenmehl	100 g Weizenmehl	2 kleine Eier
100 ml Milch	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz

Für die Parmesansauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 dünne Stange Lauch
1 Zweig Thymian	30 g Butter	100 ml Weißwein
80 ml Wermut	300 ml Fischfond	200 g Sahne
40 g geriebener Parmesan	Salz, Zitronensaft	Piment d'Espelette

Für den Spinat:

2 Schalotten	1 kleine Knoblauchzehe	250 g Blattspinat
30 g Butter	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für den Barsch:

2 Scheiben durchw. Speck	2 Schalotten	6 Scheiben Wolfsbarsch à 50 g
30 g Butter	Salz, weißer Pfeffer	Zitronensaft

Für die Garnitur:

40 g Parmesan	2 dünne Sch. ger. Bauchspeck
---------------	------------------------------

Für die Lasagne:

Roggen- und Weizenmehl, Eier, lauwarmer Milch, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde ruhen lassen. Teig anschließend mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen und in 7 x 4 cm große Rechtecke schneiden. Die Rechtecke in reichlich kochendem Salzwasser 2-3 Minuten garen. Herausnehmen und in gesalzenem Eiswasser abkühlen lassen. Abgekühlte Teigplatten herausnehmen, abtropfen lassen und auf eine leicht geölte Frischhaltefolie geben.

Für die Parmesansauce:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Lauch putzen und das Weiße ebenfalls fein schneiden (das Grün anderweitig verwenden). Butter erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Lauch darin anbraten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Thymian zugeben. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Fischfond zufügen und alles auf ein Drittel einkochen lassen. Sahne zugeben und erneut einkochen lassen. Parmesan unterrühren. Mit Salz, Zitronensaft und Piment d'Espelette würzen. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce anschließend durch ein feines Sieb passieren. Abschmecken und vor dem Servieren aufschäumen.

Für den Spinat:

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Spinat putzen, gründlich waschen und trockenschütteln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Spinat zugeben und ca. 3 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Für den Barsch:

Speck in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Wolfsbarschfilets trocken tupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Filets von jeder Seite ca. 1 Minute leicht glasig anbraten. Mit etwas Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen ca. 3 Minuten warm stellen. Speck in der Pfanne auslassen. Schalotten zugeben und goldgelb anbraten. Würzen und über den Fischfilets verteilen.

Für die Garnitur:

Parmesan in dünne Scheiben hobeln. Speckscheiben auf Backpapier legen, mit einer Pfanne be-

schweren (damit er sich nicht aufrollt) und im heißen Backofen knusprig braten. Auf zwei vorgewärmten Tellern Lasagneblätter, Spinat und Wolfsbrasch schichten. Zum Schluss mit knusprigen Speckscheiben, gehobeltem Parmesan und Parmesansauce anrichten.

Jörg Sackmann am 26. März 2013