

Wolfsbarsch-Medaillons an Spaghettini-Salat

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

250 g Hartweizengrieß	300 g Mehl Type 405	7 Eigelb
3 Eier	1 TL Salz	1 EL Olivenöl
1 EL weiche Butter		

Für die Vinaigrette:

100 ml Madeira	1 TL Senf	6 EL Balsamico
4 EL Gemüsebrühe	Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Zucker
50 ml Olivenöl	6 Blätter Basilikum	60 g getr. Tomatenfilets

Für den Wolfsbarsch:

12 Wolfsbarschmedaillons à 35 g	Meersalz, Pfeffer	2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
1 EL Butter		

Für den Nudelteig:

Grieß, Mehl, Eigelb, Eier, Salz, Olivenöl und Butter in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. 5 – 10 Minuten nachkneten. In Folie einschlagen und mindestens vier Stunden kalt stellen.

Für die Vinaigrette:

Madeira um die Hälfte, auf ca. 50 ml einkochen und abkühlen lassen. Anschließend Senf, Essig, Brühe und abgekühlten Madeira mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Zuletzt das Olivenöl nach und nach einrühren bis eine Emulsion entsteht. 4 EL von der Vinaigrette beiseite stellen: 2 EL für die Salatgarnitur und 2 EL für die Spaghettini. Das Basilikum in feine Streifen schneiden und zusammen mit den getrockneten Tomaten vor dem Anrichten unter die Vinaigrette mischen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine in ca. 20 cm lange und 2 mm dicke Platten ausrollen, dann die Platten mit einem Spaghettiaufsatz zur Spaghetti ausrollen. Diese dann mehrlieren, damit sie nicht zusammen kleben. In reichlich Salzwasser bissfest kochen und dann im Eiswasser abschrecken, in einem Sieb beiseite stellen.

Für den Wolfsbarsch:

Die Wolfsbarschmedaillons mit Meersalz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit dem Olivenöl, der Butter und den Kräutern goldgelb und glasig braten. Die Spaghettini im Nudelwasser noch einmal erwärmen, abtropfen lassen und mit 2 EL der beiseite gestellten Vinaigrette mischen. Spaghettini mit den Wolfsbarschmedaillons auf vorgewärmten Tellern anrichten. Tomatenvinaigrette darüber träufeln. Nach Belieben mit Blattsalat und Dill garnieren.

Frank Buchholz am 27. Januar 2014