

Krosse Goldbrasse mit Linguine und Tintenfisch-Bolognese

Für zwei Personen

1 Goldbrasse, circa 800 g	100 g Linguine	150 g kleine Tintenfische
2 Tomaten	8 Kirschtomaten am Strauch	10 g Möhren
10 g Sellerie	10 g Lauch	10 g Schalotten
3 Knoblauchzehen	3 Zweige Thymian	2 Stiele Basilikum
1 EL Tomatenmark	100 ml Tomatensaft	100 ml Weißwein
Butter	Olivenöl	Zitronenolivenöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen. Die Linguine in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Flossen der Brasse mit einer Schere abschneiden und den Fisch schuppen. Den Fisch ausnehmen, filetieren und die Gräten zupfen. Die Hautseite des Fisches einritzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite knusprig anbraten. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, umdrehen und mit etwas Zitronenolivenöl beträufeln. Etwas Butter in die Pfanne geben, eine abgezogene Knoblauchzehe sowie zwei Zweige Thymian dazulegen. Den Fisch kurz nachziehen lassen. Die Tintenfische waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Die Möhren und den Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Eine der Knoblauchzehen abziehen und reiben. Etwas Olivenöl erhitzen und die Tintenfische sowie die Gemüswürfel zusammen mit der Schalotte und dem Knoblauch darin andünsten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark unterrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Den Tomatensaft zugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Zwei Blätter Basilikum fein hacken und zu der Bolognese geben. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Die marinierten Tomaten zusammen mit der Knoblauchzehe und einem Zweig Thymian in eine Auflaufform legen und alles für einige Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die übrigen Basilikumblätter darin frittieren. Die frittierten Blätter anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Linguine abgießen und mit etwas Olivenöl vermischen. Die Kirschtomaten aus dem Ofen nehmen. Die Linguine zusammen mit der Bolognese und der Goldbrasse auf einem Teller anrichten. Mit den Kirschtomaten und den frittierten Basilikumblättern garnieren und servieren.

Nelson Müller am 28. Februar 2014