

Wolfsbarsch, Sauerkraut-Ricotta-Tortelloni, Beurre blanc

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Nudelmehl 2 Eier Butter, Salz

Für die Füllung:

100 g fertigen Sauerkraut 2 Scheiben Coppa 1 weiße Zwiebel

100 g Ricotta 1 Muskatnuss 1 EL Butter

1 Prise Salz

Für den Wolfsbarsch:

400 g Wolfsbarsch-Filets 2 EL Butterschmalz Mehl, Salz, Pfeffer

Für die Beurre blanc:

2 Schalotten 3 EL Butter 100 ml Sahne

100 ml Weißwein 4 cl Wermut 400 ml Fischfond

Salz Pfeffer

Für den Nudelteig:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Mehl, 40 ml warmes Wasser, ein Ei und etwas Salz zu einem Teig verarbeiten. Teig gut kneten und vakuumieren. Dann mit einer Nudelmaschine möglichst dünne Bahnen ausrollen und in Kreise schneiden. Zweites Ei trennen und Eigelb auffangen.

Wenn Sie den Nudelteig vakuumieren, dann sparen Sie sich die Ruhezeit des Teiges! Sollten Sie kein Vakuumiergerät haben, lassen Sie den Nudelteig in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen.

Für die Füllung:

Sauerkraut in einer Pfanne anschwitzen. Zwiebel abziehen und würfeln.

Coppa würfeln und mit der Zwiebel und Butter in die Pfanne zum Sauerkraut geben. Alles gut bräunen. Muskatnuss reiben und 1 Messerspitze auffangen. Sauerkraut-Coppa-Mischung mit Muskat und Salz abschmecken. Ricotta hinzugeben und alles zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Kaltstellen.

Zwei Ränder über Eck mit wenig Eigelb (von oben) bepinseln, die Füllung mittig platzieren, umschlagen und Tortelloni formen. Die fertigen Nudeln in kochendem Salzwasser für ca. 1 Minute kochen und in etwas Butter schwenken.

Für den Wolfsbarsch:

Fischfilets waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und an der Hautseite mehlieren. Dann auf der Hautseite kräftig in Butterschmalz braten.

Für die Beurre blanc:

Schalotten abziehen, fein würfeln und anschwitzen. Sahne, Wein, Wermut und Fond dazugeben und einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce anschließend mit der Butter aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 01. April 2020