

# Dorade im Pesto-Sud mit Farfalle und ligurischem Gemüse

## Für zwei Personen

### Für die Farfalle:

200 g Nudelmehl	2 Eier	2 EL Olivenöl
Muskatnuss	Salz	

### Für den Pestosud:

1 Bund Basilikum	2 Knoblauchzehen	30 g geröst. Pinienkerne
40 g Parmesan	150 ml Geflügelfond	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Gemüse:

1 Zucchini	6 Kirschtomaten	10 Kalamataoliven
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	20 ml alter Balsamico
Salz	Pfeffer	

### Für die Dorade:

2 Doradenfilets	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
Mehl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Zutaten für zwei Personen Zuerst den Nudelteig herstellen. Nudelmehl mit Eiern, Olivenöl, Muskatnussabrieb und Salz zügig zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie eingewickelt 20 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen. Später mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen, in etwa 2 cm breite Streifen schneiden und diese Streifen in 4-5 cm lange Teilstücke mit einem Nudelrad abrädern. Jedes Teigstück nun mit Zeigefinger und Daumen in der Mitte zusammenraffen, so dass die typische Schmetterlingsform entsteht. In gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten al dente kochen.

### Für den Pestosud:

Geflügelfond in einem Topf um die Hälfte reduzieren. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Parmesan reiben. Knoblauch abziehen.

Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Olivenöl, Parmesan, Salz und Pfeffer im Mixer mixen. Unmittelbar vor dem Servieren Pesto in den reduzierten Geflügelfond einmischen und als gebundenen Sud servieren.

### Für das Gemüse:

Zucchini waschen, trockentupfen und in gleichmäßige Stücke schneiden, Kirschtomaten waschen, halbieren und rote Zwiebel abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und feinschneiden. Oliven in feine Stifte schneiden. Zucchini zusammen mit halbierten Kirschtomaten, Zwiebelwürfelchen und feinst geschnittenem Knoblauch im Olivenöl farblos anschwitzen, mit Salz und Pfeffer anwürzen, mit Balsamico ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme schmoren. Zum Schluss die Olivenstifte zugeben und als Sockel servieren.

### Für die Dorade:

Knoblauch abziehen und andrücken. Doradenfilets abbrausen trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. In Olivenöl auf der Hautseite kross braten, wenden und in Knoblauch und Thymian glasig fertigbraten.

Doradenfilets auf dem Gemüsebett platzieren, Farfalle daneben anrichten und mit Pestosud aufgießen. Mit Basilikum garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 21. August 2020