

Farfalle mit Steinbutt und Tomatenschaum

Für zwei Personen

Für den Steinbutt:

2 Steinbuttfilets mit Haut Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Farfalle:

300 g Weizenmehl 3 Eier 50 g Butter

Olivenöl Salz

Für den weißen Tomatenschaum:

500 g Tomaten 2 Schalotten 10 Basilikumblätter

200 g Sahne 50 g Butter 100 g kalte Butter

10 cl Weißwein 10 cl Tomatenessig 1 Msp. Soja Lecithin

Zucker Salz Pfeffer

Für den Steinbutt:

Die Filets waschen, trockentupfen und portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in einer Grillpfanne in Öl angrillen und abtropfen lassen.

Für die Farfalle:

Alle Zutaten, bis auf die Butter, zu einem Teig verkneten. In ein feuchtes Tuch einwickeln und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig hauchdünn mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen, mit einem gezackten Teigrad in kleine Quadrate zuschneiden und die Teigstücke von beiden Seiten zur Mitte falten, so dass die typische Schmetterlingsartige Nudelform entsteht. In sprudelndem Salzwasser al dente kochen und in einer Liaison von Butter und Nudelwasser kurz vor dem Servieren anschwanken.

Für den weißen Tomatenschaum:

Tomaten mit den Basilikumblättern fein pürieren und in ein Passiertuch geben und ablaufen lassen, so dass ein heller Tomatenfond entsteht.

Schalotten abziehen, in feine Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, den hellen Tomatenfond dazugeben und etwas reduzieren.

Sahne hinzufügen und einmal aufkochen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwas Tomatenessig dazugeben. Für den Schaum etwas Soja-Lecithin dazugeben und erneut mixen.

Nelson Müller am 21. Juli 2023