

Saibling mit Tagliolini in cremiger Fenchel-Soße

Für zwei Personen

Für die Taglioli:

2 Eier	150 g Semola	75 g Mehl
1 Prise Salz	10 schwarze Pfefferkörner	

Für die Fenchelsauce:

$\frac{1}{2}$ kleine Fenchelknolle	1 Schalotte	50 g kalte Butter
2 EL Crème-fraîche	60 ml Weißwein	2 cl Wermut
200 ml Fischfond	Salz, Pfeffer	

Für den konfierten Saibling:

2 Saiblingsfilets à 150 g	1 Zitrone	2 Zweige Thymian
100 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz-Flocken	

Für die Garnitur:

80 g geräuch. Saibling	2 EL Saiblingskaviar	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
------------------------	----------------------	---------------------------------

Für die Taglioli:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Semola und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Pfefferkörner in einem Mörser grob mörsern. Eier in die Mulde schlagen, Pfefferkörner und Salz zufügen. Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Mit Hilfe einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz zu dünnen Bahnen ausrollen.

Bahnen mit einem Messer in feine Streifen schneiden oder mit Hilfe einer Chitarra schneiden. Teigstreifen wie Nester geformt, locker auf mit Semola bestäubtes Backpapier geben. In reichlich siedendem Salzwasser 2-3 Minuten al dente garen. Anschließend abgießen und zur Sauce geben.

Für die Fenchelsauce:

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Fenchel putzen und ebenfalls fein würfeln. Grün als Garnitur zur Seite legen. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Fenchelwürfel zugeben und darin glasig anschwitzen. Weißwein und Wermut angießen und um zwei Drittel einkochen. Fischfond angießen und um die Hälfte einkochen lassen.

Dann Crème fraîche einrühren, restliche Butter würfeln und einmontieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den konfierten Saibling:

Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Fischfilets nebeneinander mit zwei Zitronenscheiben darauf und Thymian in eine kleine ofenfeste Form legen. Olivenöl angießen, bis sie bedeckt sind. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten glasig garen, dann Haut abziehen und von beiden Seiten mit Salt Flakes würzen.

Für die Garnitur:

Saibling in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Tagliolini in der Sauce schwenken, geräucherten Saibling und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf zwei vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, konfierten Saibling daraufsetzen und mit dem Saiblingskaviar garnieren.

Cornelia Poletto am 22. Dezember 2023