

Kabeljau im Brunnenkresse-Sud mit Spinat-Lasagne

Für zwei Personen

Für die Lasagneplatten:

1 Ei	Butter	100 g Semola
1 EL Olivenöl	Muskatnuss	Salz

Für die Spinatfüllung:

100 g Babyspinat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 getrock. Tomatenfilets	50 g Scamorza	20 g Butter

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets á 140 g	2 Knoblauchzehen	20 g Butter
1 Zweig Thymian	Mehl	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Brunnenkresse-Sud:

80 g Brunnenkresse	150 ml Geflügelfond	50 g Butter
--------------------	---------------------	-------------

Für die Lasagneplatten:

Das Semola mit Ei, etwas Salz, geriebener Muskatnuss, Olivenöl und etwa 40 ml kaltem Wasser in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Anschließend über den Handballen kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. In Folie gewickelt kurz im Kühlschrank ruhen lassen. Zur weiteren Verarbeitung dünn ausrollen und in gleichmäßige Platten schneiden oder aber auch rund ausstechen. In Salzwasser kurz blanchieren und leicht gefettet in Butter bis zum Anrichten aufbewahren.

Für die Spinatfüllung:

Spinat waschen und trockenschleudern. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten hacken. Alles zusammen in einer Pfanne mit Butter andünsten, bis der Spinat zusammen fällt. Mit geriebenem Scamorza vermengen und zwischen den Lasagneblättern dekorativ anrichten.

Für den Kabeljau:

Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen und nur die Hautseite leicht mehlieren. In warmem Olivenöl mit steigender Temperatur auf der Hautseite kross anbraten und erst für die letzten 2 Minuten Butter, Thymian und angedrückten Knoblauch mit in die Pfanne geben. Mit der entstandenen Mischung Filetseite so lange arrosieren, bis der Kabeljau glasig gegart ist.

Für den Brunnenkresse-Sud:

Geflügelfond um ca. die Hälfte reduzieren. Butter leicht bräunen und klein geschnittene Brunnenkresse darin anschwitzen. Unmittelbar vor dem Servieren den Fond mit Brunnenkresse-Butter aufschäumen.

Mario Kotaska am 12. April 2024