

Spargel-Tagliatelle mit Meeresfrüchte-Sud und Fisch-Filet

Für vier Portionen

200 g Weizenmehl Typ 405	2 Eier (Kl. M)	3 EL Olivenöl
2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	2 TL Tomatenmark
0,2 g Safranfäden	250 ml Weißwein, trocken	400 ml Fischfond
3 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter	1 Bund Spargel, grün
30 g Butter	800 g Fischfilets	8 Riesen-Garnelen
16 Miesmuscheln	Salz, Dill	

Das Instant-Mehl zusammen mit den Eiern, einem Esslöffel Olivenöl und einer Prise Salz zu einem glatten Nudelteig verkneten. Den Teig fünf Minuten lang kräftig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln sowie die Knoblauchzehen schälen und in dünne Streifen schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem großen breiten Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch etwa eine Minute darin dünsten. Das Tomatenmark und die Safranfäden zugeben und zwei Minuten anrösten. Nun mit dem Weißwein ablöschen und den Fischfond, die Thymianzweige sowie die Lorbeerblätter hinzuzufügen. Das Ganze aufkochen, die Muscheln hinein geben. Bei geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Muscheln herausheben und im 80°C heißen Backofen warm stellen. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Die Fischfilets abbrausen, trocken tupfen und in Stücke teilen. Die Fischstücke mit den Garnelen in den Sud geben und bei mittlerer bis niedriger Temperatur zugedeckt fünf Minuten garen. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu langen Bahnen ausrollen und mit dem passenden Aufsatz zu Tagliatelle verarbeiten. In reichlich kochendem, leicht gesalzenem Wasser etwa zwei Minuten garen. Anschließend abgießen und in einer Pfanne in 30 g Butter anschwitzen. Spargel zugeben, kurz mit anschwitzen und mit Salz würzen. Den Sud nochmals kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und Muscheln wieder zugeben. (Die geschlossenen Muscheln aussortieren.) Die Fischstücke, die Meeresfrüchte, das Gemüse und die Tagliatelle in tiefe Teller verteilen. Die Suppe darüber schöpfen. Nach Belieben den Dill hacken und auf das Gericht streuen.

Johann Lafer am 28. April 2012