

Kabeljau-Pastilla

Für 2–4 Portionen

100 g Fadennudeln	Salz	1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote	2 Knoblauchzehen	80 g getrocknete Datteln
10 g frischer Ingwer	9 El Olivenöl	$\frac{1}{2}$ -1 Tl Harissa-Paste
$\frac{1}{2}$ Tl Kurkumapulver	10 Stiele Koriandergrün	5 Stiele Petersilie
1-2 El Zitronensaft	300 g Kabeljaufilet	6 Yufka-Teigblätter
40 g flüssige Butter	300 g griech. Sahnejoghurt	1 Handvoll gemischte Kräuter
Zucker, Pfeffer		

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Paprika waschen, vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Datteln würfeln, Ingwer schälen und fein reiben.

3 El Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Paprika, Knoblauch, Ingwer und Datteln darin kurz anbraten. Mit Harissa und Salz würzen. Nudeln und Kurkuma untermischen. Koriander- und Petersilienblättchen hacken und untermischen. Mit Salz und Zitronensaft kräftig abschmecken.

Fisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. 1 Yufka-Teigblatt auf ein sauberes Geschirrtuch legen. Mit Butter bestreichen, ein zweites versetzt darauflegen, ebenfalls mit Butter bestreichen und darauf ein drittes Teigblatt legen. $\frac{1}{4}$ der Nudelmischung und die Hälfte des Fisches mittig auf die Nudelblätter geben. Ein weiteres $\frac{1}{4}$ der Nudelmischung darüber verteilen. Die Teigecken nacheinander über die Füllung legen, dabei mit Butter bestreichen und gut verschließen. Restlichen Teig, Nudelmischung und Fisch ebenso verarbeiten.

6 El Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Nacheinander beide Teigpäckchen erst auf der gefalteten Seite bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. braten, dann wenden und weitere 3 Min. braten.

Joghurt mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer würzen. Die Pastilla kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Stücke schneiden, mit Joghurt und den gemischten Kräutern anrichten.

Tim Mälzer am 02. Februar 2013