

Meeresfrüchte-Orecchiette unter dem Strudel-Teig

Für 2 Personen

2 Schalotten	50 g Karotten	50 g Lauch
50 g Staudensellerie	2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	Meersalz
weißer Pfeffer	Zucker	500 g geschälte Tomaten
60 g kleine Ohrennudeln	20 Miesmuscheln	150 ml Weißwein
10 kleine Garnelen	300 g Doradenfilet	2 Zitronen
4 Oliven	6 Kirschtomaten	2 Stängel Basilikum
2 Blätter Strudelteig	1 Eigelb	2 EL Milch

Schalotten und Karotte schälen und in feine kleine Würfel schneiden. Lauch und Staudensellerie putzen und waschen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Karotte, Staudensellerie und Lauch zugeben. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Ebenfalls Thymian und Lorbeerblatt. Mit etwas Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Tomaten zugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren und die Tomatensauce abschmecken. Die Orecchiette in Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. (Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.) Weißwein in einem Topf erhitzen und die Muscheln zugeben, zugedeckt ca. 5 Minuten kochen. Muscheln herausnehmen und aus der Schale lösen. (Muscheln die sich nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.) Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Das Fischfilet in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Von einer Zitrone den Saft auspressen. Garnelen und Fischwürfel in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft marinieren. Die Oliven in sechstel schneiden, die Kirschtomaten halbieren. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Backofen auf 180 Grad (170 Grad Umluft) vorheizen. Jeweils ca. 100 ml Tomatensauce in Souffleeformen (ca. 250 ml Inhalt) geben. Die Orecchiette auf der Sauce anrichten, marinierte Meeresfrüchte aufsetzen, Oliven und Kirschtomaten zugeben. Im Anschluss die Basilikumblätter und Muscheln in das Gericht einsetzen. Jede Souffleeform mit dem Strudelteigblatt abdecken. Eigelb mit Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen, bis der Teig goldbraun ist. Zitrone vierteln zum Gericht reichen.

Jörg Sackmann Dienstag, 01. Februar 2011