

Sepia-Nudeln mit Fencheljus

Für 2 Personen

250 g Sepiatuben	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Fenchelknollen	20 g Lauch	70 ml Olivenöl
100 ml Weißwein	50 ml trockener Wermut	400 ml Fischfond
1 Msp Orangenschale	1 Sternanis	1/2 TL Fenchelsamen
1 Zweig Thymian	Salz	10 ml Anisschnaps
100 ml Olivenöl, extra vergine	Piment d'Espelette	1 Spritzer Zitronensaft
weißer Pfeffer	4 getrocknete Tomatenviertel in Öl	

Die Sepiatuben in feine Scheiben schneiden und in der Gefriertruhe anfrieren. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Einen Fenchel und Lauch putzen und grob schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Fenchel, Lauch und Schalotte farblos anschwitzen. Knoblauch, Weißwein und Wermut zugeben und diesen einkochen lassen. Dann mit Fischfond auffüllen, geriebene Orangenschale, Sternanis, Fenchelsamen, Thymian etwas Salz und Anisschnaps zufügen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann 50 ml Olivenöl unter den Sud mixen und anschließend durch ein Sieb passieren. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen. Angefrorene Sepiatuben mit etwas Salz in einem Cutter fein pürieren. Anschließend 100 ml Olivenöl zugeben und weitermixen bis eine homogene Masse entsteht. Diese durch ein feines Sieb passieren und zwischen zwei Frischhaltefolien dünn ausstreichen. Die Sepiaplatten in 3 cm breite Nudeln schneiden und zu Nestern drehen. Mit Piment d'Espelette, Salz und einigen Tropfen Zitronensaft würzen, im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten Ofen garen und warmstellen. Übrige Fenchelknolle putzen und in feine Streifen schneiden, das Fenchelgrün zur Dekoration aufbewahren. Fenchelstreifen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und garen. Eingelegte Tomaten in Streifen schneiden und untermischen. Die Sepianudel im Teller anrichten, Fenchel zugeben. Dann den Fenchelsud über das Gericht geben und Fenchelgrün hinzufügen.

Jörg Sackmann Dienstag, 22. Februar 2011