

Rotbarbe mit roten Erbsen-Tortellini, Paprika-Ragout

Für 2 Personen

Für den Fisch:

2 Rotbarben-Filets, à 200 g	1 Chorizo	50 ml Olivenöl
1 EL Butter	2 EL Mehl	Salz
Pfeffer		

Für die Tortellini:

130 g Mehl	3 Eier	75 ml Gemüsefond
200 g Erbsen, TK	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 EL Tomatenmark	1 EL Olivenöl	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Paprikaragout:

2 rote Paprika	1 Zitrone	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	50 ml Wermut	Salz, Pfeffer

Für die Garnierung:

1 Schale Erbsen-Kresse	1 Schale Shiso-Kresse
------------------------	-----------------------

Aus Mehl, einem Ei, zwei Eigelb und Olivenöl einen Nudelteig herstellen. Dazu alle Zutaten verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. In den Teig Tomatenmark einkneten, bis er rot ist. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in einem Topf mit Rapsöl anbraten, Erbsen dazugeben und mit Fond ablöschen. Solange köcheln, bis Erbsen weich sind. Dann durch ein Sieb abgießen und mit Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen.

Erbsenpüree in einen Spritzbeutel füllen und kleine Mengen auf dem Teig verteilen. Teig zusammen schlagen und mit einem Rundausstecher Halbkreise ausstechen. Daraus Tortellini formen, anschließen in Salzwasser bissfest garen.

Paprika schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne anbraten. Mit Wermut ablöschen und etwas köcheln lassen. Zum Schluss mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Teil des Paprikaragouts in ein hohes Gefäß geben und mit Stabmixer fein pürieren.

Chorizo würfeln und in Olivenöl braten, sodass sich das Öl aromatisiert. Fisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Hautseite mehlieren und im Chorizo-Öl mit Butter kross braten.

Alle Komponenten auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Michael Reich am 19. November 2015