

Doraden-Filet mit Tagliatelle und Kapern-Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

110 g Hartweizengries 110 g Weizenmehl (405) 2 Eier (L)

Für die Doradenfilets:

2 Doradenfilets, mit Haut 2 Zweige Thymian Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Sauce:

4 Fleischtomaten 1 Glas Kapernäpfel 10 schwarze Oliven
2 Zehen Knoblauch 1 Bund glatte Petersilie 10 ml trockener Weißwein
Olivenöl Salz grober, schwarzer Pfeffer

Für den Nudelteig Mehl, Gries und Eier zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie ruhen lassen.

Knoblauch abziehen und fein hacken, Tomaten würfeln, Kapernäpfel halbieren, schwarze Oliven entkernen und alles in Olivenöl scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen, dann zur Seite stellen. Nudelwasser salzen und zum Kochen bringen. Teig etwa zehn Mal auf niedrigster Stufe walzen, bis er sehr glatt ist. Dann stufenweise bis zur sehr dünnen Bahnen walzen und abschließend in Tagliatelle schneiden. Im kochenden Nudelwasser etwa drei Minuten gar kochen.

Haut der Dorade einschneiden, salzen und pfeffern. In einer sehr heißen Pfanne zusammen mit Thymianzweigen kurz von der Innenseite und etwa drei Minuten von der Hautseite anbraten. Zur Seite stellen.

Nudeln abgießen und in die Pfanne zur Sauce geben. Bei Hitze durchschwenken und gezupfte Petersilienblätter unterheben.

Auf einen großen Teller geben und mit etwas frischer Petersilie garnieren. Dorade auf den Tagliatelle anrichten.

Martin Rütze am 04. Februar 2016