

Orecchiette mit Saibling, Gelbe Bete, Koriander, Zitrone

Für 2 Personen

1 Gelbe Bete (100 g)	1 weiße Zwiebel	1/2 Chili
1 Zitrone	150 g Saiblingsfilet	200 g Orecchiette
1 Bund frischer Koriander	1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
100 ml Fischfond	Salz, Pfeffer	

Die Gelbe Bete in einem Topf mit 2 Liter Wasser 30 Minuten kochen, dann abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen und längs in 1cm dünne Spalten schneiden. Die Chili mit einem kleinen Messer der Länge nach halbieren, die Kerne mit Hilfe des Messers herauschaben und in feine Streifen schneiden. Die Gelbe Bete schälen und so wie die Zwiebel in 1cm dicke Spalten schneiden. Die Zitrone filetieren dazu die Schale mit einem Messer entfernen und zwischen den Häuten der Zitrone die Filets ausschneiden. Den Saibling in 0,5 cm feine Würfel schneiden. Die Orecchiette in Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Den Koriander waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Eine große Pfanne aufstellen Öl hinein geben und erhitzen. Die Zwiebeln darin anbraten. Dann die Gelbe Bete mit anschwitzen und alles mit dem Weißwein und der Brühe ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren lassen. Die gekochte Pasta dazu geben und den in kleine Würfel geschnittenen Saibling. Alles gut durch mischen. Die frische Chili, den Koriander und die Zitronenfilets untermischen. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken und in tiefen Tellern servieren.

Flora Hohmann 08. Januar 2013