

Kabeljau im Zucchini-Mantel mit Zitronen-Pastasotto

Für 2 Personen

300 g Kabeljaufilet	100 g italienische Reismudeln	1 Zucchini, klein
1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Kerbel	0,5 Bund Petersilie, glatt
2 getrocknete Tomaten, in Öl	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
25 g Parmesan	60 g Butter	25 g Sahne
50 ml Weißwein, trocken	200 ml Fischfond	30 ml Olivenöl
Olivenöl	Chili	Salz
Pfeffer		

Die Zucchini waschen und längs in hauchdünne Streifen schneiden. In einer Schüssel mit dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini in einer Grillpfanne von beiden Seiten anbraten, anschließend abkühlen lassen. Das Seeteufelfilet waschen und trocken tupfen, in acht Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch mit den Zucchinistreifen unwickeln und je zwei Stück auf einen Holzspieß stecken. Die Spieße in der Grillpfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten, die Butter dazu geben und gar ziehen lassen. Den Kerbel und die Petersilie abrausen und trocken tupfen. Die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren die gehackten Kräuter und getrockneten Tomatenstreifen in die Pfanne geben. Die Schalotten und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Nudeln darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren kochen. Nun die Hälfte des Fonds angießen und unter Rühren von den Nudeln aufnehmen lassen. Einige Zesten von der Zitrone reißen und anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan reiben und zusammen mit Zitronensaft und der Zitronenschale in das Pastasotto geben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Zuletzt die Sahne leicht schlagen und unterheben. Das Pastasotto auf Tellern anrichten und die Seeteufelspieß darauf anrichten. Mit der Kräuterbutter garnieren und servieren.

Christian Glatzl am 30. Juni 2010