

Pasta mit Venusmuscheln, Wolfsbarsch, Weißwein-Schaum

Für zwei Personen

Für Pasta, Muscheln und Fisch:

500 g Venusmuscheln, gewässert	250 g Wolfsbarschfilet, ohne Haut	250 g Fregola Sarda
½ Peperoni	1 Knoblauchzehe	400 ml Fischfond
100 ml Weißwein	200 g passierte Tomaten	4 Softtomaten
½ Bund glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Weißweinschaum:

150 ml Sahne	100 ml Fischfond	150 ml Weißwein
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Stängel Blattpetersilie

Für Pasta, Muscheln und Fisch:

Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, entbarten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wein und Fischfond aufsetzen. Muscheln hinein geben und in siedendem Wasser kochen lassen bis sie sich öffnen. Den Muschel-Sud abgießen und zur Seite stellen. Wolfsbarsch waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit Olivenöl anbraten. Die Halbe Peperoni halbiert dazugeben und mit den passierten Tomaten und der Hälfte des zurückgelegten Muschel-Suds aufgießen. Die Softtomaten klein schneiden und dazugeben. Sobald die Sauce kocht, Fregola Sarda hineingeben und mitköcheln lassen. Wenn die Sauce fast aufgesogen ist, mehr Muschel-Sud dazugeben, bis die Fregola weich sind.

Während die Fregola köcheln, Muscheln aus der Schale puhlen. Ein paar Muschelschalen für die spätere Garnitur zur Seite legen.

Wolfsbarsch nun auch zum Fregola geben, kurz mitgaren und wieder herausnehmen. Die Peperoni vor dem Servieren entfernen.

Gepuhlte Muscheln und Petersilie unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch hinterher auf die Fregola geben.

Für den Weißweinschaum:

Den Fond mit dem Weißwein aufkochen lassen und auf 2/3 der Flüssigkeit reduzieren. Sahne dazugeben und kurz bei niedriger Hitze weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab alles aufschäumen. Die für die Garnitur zur Seite gelegten Muschelschalen als Unterlage nutzen und dem Weißweinschaum zum Servieren hineinfüllen.

Für die Garnitur:

Petersilienblätter abbrausen, trockenwedeln und abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren servieren.

Katja Gericke am 01. Juli 2021