

Tomaten-Pasta mit Schwertfisch, Parampampoli, Maronen

Für zwei Personen

Für die Tomatenpasta:

2 Schwertfischfilets, ohne Haut	200 g Mehl	175 g Hartweizengrieß
4 Eier (Gr. M)	1 Bund glatte Petersilien	10 Blätter Basilikum
500 g Strauch Tomaten	200 g Eiertomaten	1 Kugel Büffel Mozzarella
2 Knoblauchzehen	15 g Kapern	100 g schwarze Oliven
100 g grüne Oliven	500 ml Olivenöl	500 ml Rotwein
Oregano, Salz	Pfeffer	

Für den Parampampoli:

60 ml Grappa	60 ml Cognac	60 ml Kaffee Mocca
60 ml Rotwein	30 g Zucker	

Für die Maronenkugeln:

500 g Maronen Mehl	250 g Ricotta	100 g Himbeeren
50 g Zucker	30 ml Honig	500 ml Rotwein
3 Tropfen Rotweinessig	1 Liter Sonnenblumenöl	

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Mehl, Salz und die Eier miteinander vermengen.

Den Nudelteig solange kneten, bis ein fester, glatter Teig entstanden ist, der nicht an den Händen kleben bleibt. Den Teig in einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zuschneiden. Die Nudeln trocken lassen.

In reichlich Salzwasser gar kochen.

Die Tomaten blanchieren und die Haut abziehen, entkernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Tomaten mit Oliven, Basilikum und Petersilie ambrate. Rotwein aufgießen und köcheln. Die Nudeln in der Pfanne mit der Sauce mischen.

Mozzarella in Scheiben schneiden, die Tomaten waschen und in warmem Wasser leicht kochen und die Haut abziehen Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.

Schwertfisch waschen, trocken tupfen und mit dem Olivenöl in einer Backform geben. Tomaten dazu geben und die Mozzarellascheiben auf den Fisch geben.

Für den Parampampoli alle Zutaten zusammen aufkochen. Anschließend flambieren und direkt in einer Tasse füllen.

Maronenmehl durchsieben und mit Wasser verrühren. Den Honig unterrühren und Kugeln aus dem Teig formen. Die Kugeln in Sonnenblumenöl frittieren.

Den Rotwein und den Rotweinessig erhitzen. Zimt und Zucker dazugeben. Himbeeren darin schwenken. Die Maronenkugeln mit den Himbeeren und dem Ricotta zusammen servieren.

Tomatenpasta mit Schwertfisch, Parampampoli und Maronenkugeln mit Ricotta anrichten und servieren.

Cristina Galetti am 01. Dezember 2015