

Skrei, Bohnen-Salat, Vinaigrette, Farfalle, Paprika-Sud

Für zwei Personen:

Für den Fisch:

1 kg Skrei Loins 1 kg Schweineschmalz

Für die Farfalle:

180 g Semolamehl 20 g Mehl 2 Eier Sepiatinte
Kurkuma 1 EL Olivenöl Salz

Für die Bohnen:

120 g Cannellinibohnen 120 g rote Bohnen 120 g dicke Bohnen
120 g Brechbohnen 120 g Salicornes 10 Kirschtomaten
1 Stange Frühlingslauch 20 g BBQ-Sauce 50 ml weißer Balsamicoessig
50 ml Rapsöl Salz, Pfeffer

Für den Paprikasud:

500 g rote Paprika 100 g rote Zwiebeln 100 ml Sahne
1 EL Tomatenmark 100 ml Rotwein 500 ml Gemüsefond
2 EL Paprikapulver Butter Öl, Salz, Pfeffer

Für die Sepiatube:

1 Sepiatube 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian
Butter Öl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Passepierre Algen Bronzefenchel

Für den Fisch:

Den Skrei waschen, trockentupfen, parieren und in 120 g Stücke portionieren. Schweineschmalz bei 50 Grad erhitzen und den Skrei in dem Schweineschmalz ca. 10-15 Minuten konfieren.

Für die Farfalle:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Semolamehl mit Mehl, Eiern, Olivenöl und etwas Salz zu einem glatten Teig vermengen. Teig halbieren. Eine Hälfte mit Sepiafarbe einfärben, die andere Hälfte mit Kurkuma einfärben. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Durch die Nudelmaschine ausrollen. Schwarzen Nudelteig in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und auf den hellen Nudelteig legen, sodass ein Streifenmuster entsteht. Nudelteig mit Mehl bestäuben und ein letztes Mal durch die Pastamaschine geben. Danach den Teig mit einem 3 cm Durchmesser Ring ausstechen und daraus Farfalle falten.

Farfalle kurz im Wasser kochen und im Anschluss abkühlen lassen.

Für die Bohnen:

Brechbohnen klein schneiden. Dicke Bohnen und Brechbohnen in Salzwasser blanchieren. Dicke Bohnen im Anschluss pulen. Dicke Bohnen, Brechbohnen, Canellinibohnen und rote Bohnen in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl, BBQ-Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und mit dem Lauch zu den Bohnen geben. Salicornes waschen und trockentupfen. In etwas Öl anschwitzen und zu den Bohnen geben.

Für den Paprikasud:

Zwiebeln abziehen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und zusammen mit den Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl scharf anbraten. Das Paprikapulver und das Tomatenmark hinzugeben und leicht anrösten, mit Rotwein ablöschen und komplett reduzieren lassen. Fond dazugeben und 5-10 Minuten köcheln

lassen. Sahne hinzugeben, einmal aufkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Butter abschmecken.

Für die Sepiatube:

Sepiatube säubern und öffnen. Die Innenseite leicht einritzen und in 3 cm große Stücke schneiden.

In eine heiße Pfanne etwas Öl geben und die Sepiastücke auf der Innenseite leicht anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Die Stücke nach 30 Sekunden wenden und etwas Butter, Thymian und Rosmarin hinzugeben. Nach ca. 10 Sekunden aus der Pfanne nehmen.

Für die Garnitur:

Algen hacken. Bronzefenchel klein zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 30. März 2020