

Isar-Aitel mit Nudeltaschen



Zutaten für vier Personen

Für den Nudelteig

- 200g Mehl
- 2 M Eier
- 100g Petersilie
- 1 Eßl Olivenöl
- Salz

Für die Fischfüllung

- 200g Aitelfilet
- 150g Sahne 30%
- Noilly Prat, Pernond
- Salz und Pfeffer

Für die Tomaten und das Auberginenmus

- 500g Kirschtomaten
- 1 Aubergine
- 100ml Olivenöl
- 1 Topf Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Soße

- Fischkarkasse 500g ohne Flossen und Schädel
- 100g Schalotten
- 200ml Sahne
- 100ml Riesling
- 35ml Noilly Prat
- 10 ml Pernod
- Zitrone
- Salz, 15 St Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 5 Wacholderbeeren, 20 Senfsaatkörner

Zubereitung

Nudelteig

Die Eier mit der Petersilie mixen und durch ein feines Sieb durchpressen, danach Mehl, Olivenöl und Salz mit der grünen Eiermasse zu einem Nudelteig kneten. Fühlt sich der Nudelteig an wie eine alte Lederjacke, lassen Sie ihn abgedeckt 15 Minuten ruhen.

Fischfüllung:

Aus dem Fischfilet, welches gewolft wird, bereiten wir nun die Farce zu. Wir marinieren das gewolftes Fischfilet mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Noilly Prat, Pernod.

Die Fischmasse wird mit kalter Sahne zu einer Farce im Kutter aufgeschlagen, dabei muss die Temperatur unter 10 Grad bleiben. Die Farce aus dem Kutter nehmen und abschmecken, immer auf Eis stellen oder sofort in einem Spritzbeutel gekühlt aufbewahren.

Teigtaschen:

Den Nudelteig dünn durch eine Nudelmaschine ausrollen, mit Eigelb oder Eiweiß bestreichen mittels eines Spritzbeutels, die Farce auf die untere Nudelplatte aufbringen, die obere Nudelplatte darüberlegen, Luft ausdrücken.

Danach mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen, die fertigen Ravioli auf einem farinierten Brett ablegen und im kochenden Salzwasser kurz aufkochen.

Garzeit eine Minute.

Gemüsebeilage

Gewaschene Kirschtomaten in Olivenöl stark anbraten, bis sie reißen. Nun mittels des Basilikumöls, welches wir zuvor gemixt haben, marinieren. Mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort ziehen lassen, danach nochmal mit Salz, Zucker, Knoblauch, Pfeffer abschmecken.

Die Aubergine eine halbe Stunde im Ofen bei 180 Grad garen, danach kann man das

Auberginen Fleisch aus der Aubergine rauskratzen. Mit dem Basilikum Öl mixen, mit Knoblauch Salz und Pfeffer abschmecken.

Rieslingsschaum / Soße

Aus der Fischkarkasse wird die Soße gezogen. Fischkarkasse wässern, hell anschwitzen mit Zwiebeln oder Schalotten und mit Weißwein, Pernod und Noilly Prat ablöschen.

Reduktion nun mit Eiswürfel auffüllen, kurz aufkochen, Abschäumen, Gewürze begeben, halbe Stunde ziehen lassen und mit Sahne verfeinern.

Soße um 1/3 einreduzieren, passieren und abschmecken. Eventuell mit angerührter Stärke binden.

Den vollen Genuss erhält eine solche Soße, indem man sie mit einem Zauberstab schaumig rührt und mit etwas Abrieb einer Zitrone verfeinert.