



Steinbutt mit selbstgemachten Farfalle und weißem Tomatenschaum

Für 2 Personen

Zutaten:

Für den Steinbutt:

2 Steinbuttfilets mit Haut
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Farfalle:

300 g Weizenmehl
3 Eier
50 g Butter
Etwas Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für den weißen Tomatenschaum:

500 g Tomaten
2 Schalotten
10 Basilikumblätter
10 cl Weißwein
200 g Sahne
50 g Butter
100 g kalte Butter
10 cl Tomatenessig
1 Msp. Soja Lecithin (z.B. von Sosa)
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Die Filets waschen, trockentupfen und portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in einer Grillpfanne in Öl angrillen und abtropfen lassen.

Für die Farfalle alle Zutaten, bis auf die Butter, zu einem Teig verkneten. In ein feuchtes Tuch einwickeln und im Kühlschrank 15 Min. ruhen lassen. Den Teig hauchdünn mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen, mit einem gezackten Teigrad in kleine Quadrate zuschneiden und die Teigstücke von beiden Seiten zur Mitte falten, so dass die typische Schmetterlingsartige Nudelform entsteht. In sprudelndem Salzwasser al dente kochen und in einer Liaison von Butter und Nudelwasser kurz vor dem Servieren anschwemmen.

Die Tomaten mit den Basilikumblättern fein pürieren und in ein Passiertuch geben und ablaufen lassen, so dass ein heller Tomatenfond entsteht.

Schalotten abziehen, in feine Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, den hellen Tomatenfond dazugeben und etwas reduzieren. Sahne hinzufügen und einmal aufkochen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwas Tomatenessig dazugeben. Für den Schaum etwas Soja-Lecithin dazugeben und erneut mixen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dauer: ca. 30 Minuten