

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Februar 2019 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Magdalena Schwellensattl

Pfeffer-Pasta mit Wolfsbarschfilet und Zitronen-Gemüse-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:
280 g Hartweizenmehl
100 ml Mineralwasser
1 Ei
1 TL Salz
5 g gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Ei aufschlagen und mit Mehl, 100 ml Wasser, Ei, Salz und schwarzem Pfeffer zu einem Nudelteig kneten. Den Teig für 5 Minuten zum Rasten in den Kühlschrank legen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und zu dünnen Bandnudeln schneiden. In Salzwasser bissfest kochen.

Für das Zitronen-Gemüse-Ragout:
1 Karotte
200 g Knollensellerie
1 Schalotte
3 cm Ingwer
1 Zitrone
125 ml Weißwein
80 g Butter
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Sellerieknolle schälen und die Schalotte abziehen. Karotte schälen und die Enden entfernen. Sellerie, Karotte und Schalotte klein schneiden und in Butter und Olivenöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen.

Zitrone abwaschen, abtrocknen und die Schale der halben Zitrone abreiben. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Ingwer schälen und fein hacken.

Zitronenabrieb und Ingwer zum Gemüse geben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse Ragout mit den Bandnudeln vermengen.

Für den Wolfsbarsch:
2 Wolfsbarschfilets à 150 g, mit Haut
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Fischfilets waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fisch bei geringer Hitze auf der Hautseite anbraten und salzen.

Für die Garnitur:
20 g Parmesan
50 g Pinienkerne

Parmesan reiben. Die Pinienkerne in einer Pfanne mit Butter anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen und Parmesan garnieren, anschließend servieren.