



Brennesel-Orecchiette mit Saibling und Taggiasca-Oliven

Zubereitung

Die Fischabschnitte in kaltem Wasser 30 Minuten wässern, abgießen, klein schneiden. Zwiebel schälen. Lauch und Fenchel putzen. Das Gemüse zwei Zentimeter groß würfeln. Mit den Fischabschnitten in einem großen Topf in Olivenöl farblos andünsten. Die restlichen Zutaten für den Fond dazugeben und ungedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Durch ein Tuch abgießen, in saubere Schraubgläser abfüllen und abkühlen lassen. Der Fischfond ist gekühlt eine Woche haltbar. Für den Pastateig die Brennesseln waschen, putzen und kurz dämpfen, bis sie zusammenfallen, dann sofort in Eiswasser abschrecken. Blätter mit den Eiern fein pürieren. Etwa 260 Gramm Brennessel-Eier-Mischung mit beiden Mehlsorten zu einem glatten Teig verarbeiten, 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce die Fischfilets von Haut und Gräten befreien und in Würfel schneiden. Datteltomaten waschen. Tomaten und Oliven längs halbieren. Den Pastateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Rollholz zwischen zwei Aluprofilen (ein Zentimeter) gleichmäßig ausrollen. Die Teigplatte mit dem Spachtel in ein Zentimeter breite Streifen teilen. Die Streifen mit den Händen rund rollen, mit dem Spachtel in ein Zentimeter lange Stücke schneiden. Die kleinen Teigstücke mit dem Schraubenzieher leicht auf das Alu-Profilblech drücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Saiblingsfilet bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und den Bratensatz vom Pfannenboden lösen. Alles aus der Pfanne nehmen. Tomaten und Oliven in Olivenöl leicht andünsten. Fisch, Fischfond und restliches Öl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Orecchiette im Salzwasser vier Minuten kochen, abgießen und in der Sauce noch eine Minute nachkochen lassen.

Fischfond

- Abschnitte von 2 Saiblings, ohne Kopf
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 Stange Lauch
- 1/4 Fenchelknolle
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 150 Milliliter Weißwein
- 2 Liter Wasser
- 5 weiße Pfefferkörner
- 2 Stängel Petersilie
- Salz

Pastateig

- 200 Gramm Brennesselblätter
- 2 Eier (Größe M)
- 300 Gramm Mehl
- 200 Gramm Hartweizenmehl
- Mehl zum Arbeiten
- Salz für Nudelwasser

Sauce

- 200 Gramm Saiblingsfilet
- 100 Gramm Datteltomaten
- 30 Gramm Taggiasca-Oliven (ohne Stein)
- 50 Milliliter Olivenöl
- 50 Milliliter Weißwein
- 150 Milliliter Fischfond
- Salz, Pfeffer aus der Mühle