

Cavatelli mit Passe Pierre, St. Pierre und Tomate

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

Zutaten:

Für die Cavatelli

200 g Kartoffeln, mehlig kochend
Meersalz
500 g Mehl Type 405
100 g Wasser
3 El Hojiblanca Olivenöl (spanisches Olivenöl aus der Hojiblanca Olive)
1 Tütchen Sepiatinte (erhältlich im Fischgeschäft)
Mehl zum Verarbeiten

Für den Tomatenfond

3 kg saftige, sehr reife Tomaten (keine Fleischtomaten, sondern z.B. Flaschentomaten)
1 Bund Basilikum
1 Dose Dosentomaten à 400 g
Zucker, Meersalz, schwarzer Pfeffer
Abrieb von je einer Orange und Zitrone
1 TL Pfeilwurzmehl, in kaltem Wasser angerührt

Zusätzlich

4 Tomaten
300 g Passe Pierre (Salicornes, Queller)
4 Stück Saint Pierre Filet à ca. 70 g-120 g
Olivenöl zum Braten
40 g Butter
2 Zweige Basilikum
Saft einer halben Limone
Hojiblanca Olivenöl

Vorbereitung:

Für die Cavatelli die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser gar kochen. Abgießen und noch warm pellen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und noch warm mit dem Mehl, Wasser und Olivenöl verkneten.

Dabei den Teig halbieren und eine Hälfte mit Sepiatinte einfärben.

Für 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

Für den klaren Tomatenfond die Tomaten grob schneiden, dabei den Strunk entfernen.

Im Mixglas mit den Dosentomaten, dem Basilikum, Salz, Zucker, Pfeffer und dem Abrieb zerkleinern. Ein Nudelsieb mit einem Küchentuch auslegen, die Tomatenmasse hineingießen, das Tuch zubinden und an einem kühlen Ort über Nacht aufhängen. Einen Eimer oder Topf darunter stellen, um den klaren Tomatensaft aufzufangen. Am nächsten Tag den klaren Fond nochmals durch ein Tuch laufen lassen, aufkochen und bis zum gewünschten Geschmack reduzieren. Mit dem Pfeilwurzmehl leicht abbinden.

Die Tomaten in Salzwasser blanchieren, in gesalzenem Eiswasser abschrecken, häuten, entkernen und das Fleisch in Würfel schneiden.

Die Passe Pierre putzen, dabei von holzigen Stielen befreien.

Zubereitung:

Den Cavatelliteig auf einer bemehlten Fläche zu dünnen Stangen rollen, in Stücke schneiden und die einzelnen Stücke mit der Fingerkuppe oder einem Kochlöffelstiel eindrücken.

Die weißen und schwarzen Cavatelli separat in kochendem, gesalzenem Wasser garen. Die Cavatelli mit den Tomatenwürfeln und den Passe Pierre in Tomatenfond erwärmen, das Saint Pierre Filet in vier Stücke teilen, salzen und in Olivenöl glasig braten. Kurz vor Schluß die Butter, den Basilikum und etwas Limonensaft zufügen und den Fisch mit den Cavatelli im Fond anrichten.

Zum Schluß jeweils einen Faden Hojiblanca Olivenöl auf das Gericht träufeln.

Empfehlung:

Passe Pierre oder Salicornes oder Queller sind von Natur aus salzig, da sie am Ufer wachsen, wo die Flut hinübergeht. Das sollten Sie beim Abschmecken berücksichtigen.

Viel Spaß wünscht



Kolja Kleber