

Eet Smakelijk – Guten Appetit in Dordrecht

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

Toasties mit Soja-Tomatenchutney Wolfsbarsch in Salzkruste Pasta mit Sahnesauce mit Bottarga

Alle Zutaten für 3 Personen, wenn nicht anders angegeben

Toasties mit Soja-Tomatenchutney

Zutaten Toasties (2 Personen)

8 Scheiben Toast oder Weißbrot
4 Scheiben Gouda mittelalt
½ Gurke in dünnen Scheiben
2 EL Butter

Zutaten Chutney

2 grüne Tomaten, gewürfelt
10 Weintrauben, halbiert
1 Schalotte, gewürfelt
1 Chilischote, gewürfelt
1 EL Zucker
2 EL weißer Essig
1 EL Sojasauce
Salz

Zutaten Currynüsse

100 g Nussmischung
1 TL Currypulver
1 EL Zucker

Zubereitung

Für die Toasties: Je 4 Toastscheiben mit Gouda und Gurkenscheiben belegen und mit den anderen Scheiben zuklappen. Dann Butter in einer Pfanne bräunen, die Brote reinlegen, mit einem anderen Topf kurz beschweren. Von beiden Seiten etwa 3 Minuten goldbraun braten.

Für das Chutney: Die Schalotten anschwitzen, dann mit dem Zucker karamellisieren. Mit dem Essig ablöschen. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und kurz erwärmen.

Für die Nüsse: Die Nüsse ohne alles anrösten. Dann den Zucker und das Currypulver dazugeben. Kurz mitrösten und die Nüsse aus der Pfanne holen.

Alles zusammen anrichten und als Vorspeise oder Snack servieren.

Wolfsbarsch in Salzkruste

Zutaten

1,5 kg Wolfsbarsch
1,5 kg grobes Meersalz
200 g Mehl
3 Eiweiß
3 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone
2 Zweige frischer Rosmarin

Zubereitung

Den Wolfsbarsch ausnehmen und ordentlich waschen, entschuppen und abtropfen lassen. Die Rückenflosse vorsichtig mit einer Schere abtrennen.

Für die Vorbereitung des Salzteiges die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eiweiß zum Eischnee aufschlagen und mit dem Salz und dem Mehl zu einem Teig vermengen. Hierbei bitte kein Wasser verwenden, sonst wird der Teig zu fest nach dem Backen.

Jetzt das Backpapier auf das Backblech legen und den Teig so darauf verteilen, dass der Wolfsbarsch darauf betten kann und die Ränder des Teiges überstehen. Den Wolfsbarsch auf sein Teig-Bett legen, mit Zitronenscheiben, dem zerdrückten Knoblauchzehen und dem frischen Rosmarin befüllen. Jetzt den Wolfsbarsch mit dem restlichen Teig zudecken und andrücken.

Den Backofen auf 200°C vorheizen und je nach Größe des Fisches eine Garzeit von 25-30 Minuten einplanen.

Nach dem Backen den Fisch von seiner Kruste entfernen, erst die obere Hälfte von der Mittelgräte abnehmen, von Gräten befreien und dann die untere Hälfte abnehmen.

Pasta in Sahnesauce mit Bottarga

Zutaten

50 g Bottarga (geräucherte Roggen der Meeräsche)
1 Zwiebel
50 ml Olivenöl
1 Zweig frischer Rosmarin
100 ml Weißwein, trocken
1 EL Creme Fraiche
250 g Nudeln, z.B. Fettucini
Salz und Pfeffer

Zubereitung

In einer Pfanne die fein gehackte Zwiebel im Olivenöl anbraten.
Den frischen Zweig Rosmarin dazu geben.
Nun den Bottarga von seiner Haut befreien und in feine Scheiben schneiden.
Den fein geschnittenen Bottarga kurz in der Pfanne anschwenken und das Ganze mit trockenem Weißwein ablöschen. Dazu kommt ein Esslöffel Creme Fraiche.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Nudeln in Salzwasser kochen, bis sie kurz vor al dente sind, etwas abtropfen lassen und mit in die Soße geben um sie fertig zu garen.

Schmeckt auch solo prima, oder zusammen mit dem Wolfsbarsch servieren.

Guten Appetit!