



Gebratenes Drachenkopffilet mit Melanzanetortelloni im Tomatenfond

Gerhard Wieser, Gourmet-Restaurant Luis Trenker-Stube im Hotel Castel

Für 4 Personen

Für die Tortelloni mit Melanzanefüllung

Teig

150g Nudelteig
200g Melanzane
1 Schalotte oder 20 g Zwiebel
10 ml Olivenöl
½ Knoblauchzehe
1 EL Parmesan, gerieben
3 EL Toastbrot gerieben
1 EL Petersilie, fein geschnitten
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Die Melanzane schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl dünsten, die Melanzanewürfel dazugeben und mitdünsten. Mit dem Parmesan, dem Toastbrot, der Petersilie, dem Salz und dem Pfeffer würzen und kaltstellen.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, und etwa 5x5 cm große Blätter ausschneiden. Auf die Nudelblätter einen Löffel von der Melanzanefüllung geben, den Teigrand mit etwas Wasser oder Eiweiß bestreichen, zusammenfalten und über den Finger drehen. Die Tortelloni auf ein gemehltes Tuch legen und bis zur Verwendung kalt stellen.





Für den Tomatenfond

Gemüse

1 kleine Schalotte
200g frische Tomaten (z.B. San Marzano)

Sonstiges

4 EL Olivenöl

Würzmittel

1 Knoblauchzehe, fein gehackt
4 Basilikumblätter, fein geschnitten
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Das Olivenöl leicht erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin dünsten. Die Tomaten dazugeben, mit dem Salz und dem Pfeffer würzen und leicht köcheln lassen. Den Tomatenfond fein passieren und mit dem Olivenöl und dem Basilikum abschmecken.

Garzeit: 1 Stunde

Für den Drachenkopf

Fisch

1 Drachenkopf
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Weiteres

Alufolie

Den Drachenkopf filetieren.
Die Drachenkopffilets mit dem Salz und dem Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 TL Butter zuerst auf der Hautseite für etwas zwei Minuten braten, dann umdrehen, zudecken und etwa eine weitere Minute lang ziehen lassen.

Fertigstellung

Die Tortelloni in Salzwasser 5 Minuten kochen und mit dem Drachenkopffilet und dem Tomatenfond servieren.

