

Flüsse der Genüsse

Rincklake's Lasagne vom Emser Bachsaibling mit Oliventapenade.

Für 4 Personen

Zutaten

Oliventapenade: 30g Oliven (schwarz), 3g Kapern, 2 Stück Sardellenfilet, 10g getrocknete Tomaten, 1g Rosmarin, 1g Thymian, 3g Petersilie, 5g Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Nudelteig: 110g Mehl, 1 Ei, 1 Eiweiß, 1 EL Olivenöl, Prise Salz & Pfeffer

Bachsaibling

Zubereitung

Oliventapenade:

Alles zusammen klein hacken bis es richtig fein ist. Dann mit Salz & Pfeffer würzen und mit Olivenöl auffüllen bis es bedeckt ist.

Nudelteig:

Alles zusammen verkneten und 1-2 Stunden ruhen lassen. Danach ausrollen (wenn vorhanden Nudelmaschine auf Stärke 2) und mit einem Ausstecher runde Blätter ausstechen.

Bachsaibling:

Den Fisch filetieren und die Gräten ziehen.

Als Erstes die Nudelblätter in Salzwasser kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Dann eine Pfanne aufstellen und den Fisch mit Salz & Pfeffer würzen. Anschließend den Fisch auf der Hautseite zuerst anbraten. Nebenbei etwas Spinat mit Zwiebel und Knoblauch anschwitzen und mit Salz, Pfeffer & Muskat würzen.

Den Fisch umdrehen und ein gutes Stück Butter dazu geben.

Danach etwas Thymian dazu geben und den Fisch fertig braten.

Dann die Butter in einen Topf geben, die Nudelblätter durchziehen und die Oliventapenade erwärmen.

Dann geht es ans Anrichten. Den Fisch auf den Teller legen, etwas Spinat

drauf tun und das Nudelblatt drauflegen. Das Ganze dann nochmal oben drauf legen.

Die Oliventapenade außen herum verteilen, etwas geriebenen Parmesan über die Lasagne geben und zum Schluss dem Gast servieren.