

Daniele Corona
Gefüllte Paccheri mit gebeiztem Lachstatar
und Tomaten-Zwiebelsud

Freitag, 21. Juni 2024

Rezept für 4 Personen

Dauer: über 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht
Asia & Weltküche, Pasta

Zutaten:

Für den Lachs:

1/2 Bund	Basilikum
500 g	frisches Lachsfilet mit Haut (Sushi-Qualität)
2 EL	Meersalz, fein
3 EL	brauner Zucker
1	Bio-Zitrone
1	Bio-Limette
2 EL	Olivenöl
etwas	Pfeffer
etwas	Salz



Für den Sud und marinierte Zwiebeln:

200 g	frische Erbsen, gepalt
1 kg	Tomaten
4	rote Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
60 g	Kapern, eingelegt (mit Kapernsud)
2 EL	Olivenöl
500 ml	Gemüsebrühe
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Zucker
80 ml	Weißweinessig

Für die Pasta:

300 g	Paccheri (dicke Röhrennudeln)
etwas	Salz
2 EL	Olivenöl
1 EL	Weißweinessig
1/2 Bund	Basilikum
30 g	Kapern

Zubereitung:

1. Für den gebeizten Lachs Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die abgezupften Stängel für den Sud beiseite legen.
2. Das Lachsfilet mit kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen und auf einen Teller legen.
3. Meersalz und brauner Zucker vermischen und damit das Lachsfilet von beiden Seiten gut einreiben, mit Basilikumblättern bedecken. Mit Frischhaltefolie den Lachs sorgfältig abdecken und ca. 4-6 Stunden (ggf. auch schon am Vortag) in den Kühlschrank geben.
4. Die Erbsen in einem Topf mit kochendem Wasser 2 bis 3 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
5. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und Tomaten in grobe Würfel schneiden.
6. Für den Sud die Hälfte der Zwiebeln schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
7. Die Kapern abtropfen lassen, den Sud auffangen.

8. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, die fein geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Die Hälfte der Erbsen, den Kapernsud, die Kapern, die Tomaten und beiseite gelegten Basilikumstängel zugeben. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Mit je einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen und alles ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.
9. In der Zwischenzeit die Paccheri-Nudeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser nahezu al dente kochen, dann abschütten, auf ein Backblech geben, mit der Hälfte vom Olivenöl und Essig beträufeln, durchmischen und abkühlen lassen.
10. Für die marinierten Zwiebeln die restlichen Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit den restlichen Erbsen und Essig in eine Schüssel geben, mit etwas Salz und Zucker würzen, gut vermischen und ziehen lassen.
11. Den gebeizten Lachs aus dem Kühlschrank nehmen und erneut unter kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen.
12. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben.
13. Von der Limette den Saft auspressen.
14. Die Haut vom Lachsfilet ablösen. Das Lachsfilet mit einem scharfen Messer in feine Stücke schneiden, diese dann mit dem Messer nochmals gut durchhacken.
15. Den gehackten Lachs in eine Schüssel geben. Zitronenabrieb, Limettensaft, Olivenöl, etwas Pfeffer und Salz darauf geben und vorsichtig umrühren.
16. Den gekochten Sud durch ein feines Sieb passieren, nochmals einige Minuten leicht köcheln lassen, dann abschmecken.
17. Basilikum für die Pasta abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
18. Die vorgekochten Nudeln mit dem Lachstatar füllen (mit Hilfe eines kleinen Löffels oder einem Spritzsack mit Lochtülle).
19. Die gefüllten Nudeln in tiefen Tellern in der Mitte kreisförmig aufstellen. Marinierte Zwiebel und Erbsen, restliche Kapern und frische Basilikumblätter obenauf anrichten. Mit dem heißen Sud übergießen, ein wenig Olivenöl darüber tröpfeln und servieren.

Pro Portion: 700 kcal/ 2930 kJ

69 g Kohlenhydrate, 41 g Eiweiß, 28 g Fett