

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2020** ▪  
**Zwischengang mit Johann Lafer**



**Björn Freitag**

**Loup de mer mit Sauerkraut-Ricotta-Tortelloni und Beurre blanc**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

200 g Nudelmehl  
2 Eier  
Butter, zum Durchschwenken  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Mehl, 40 ml warmes Wasser, ein Ei und etwas Salz zu einem Teig verarbeiten. Teig gut kneten und vakuumieren. Dann mit einer Nudelmaschine möglichst dünne Bahnen ausrollen und in Kreise schneiden. Zweites Ei trennen und Eigelb auffangen.



**PROFI  
TIPP**

Wenn Sie den Nudelteig vakuumieren, dann sparen Sie sich die Ruhezeit des Teiges! Sollten Sie kein Vakuumiergerät haben, lassen Sie den Nudelteig in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen.

**Für die Füllung:**

100 g fertig gekochtes Sauerkraut  
2 Scheiben Coppa  
1 weiße Zwiebel  
100 g Ricotta  
1 Muskatnuss  
1 EL Butter  
1 Prise Salz

Sauerkraut in einer Pfanne anschwitzen. Zwiebel abziehen und würfeln.

Coppa würfeln und mit der Zwiebel und Butter in die Pfanne zum Sauerkraut geben. Alles gut bräunen. Muskatnuss reiben und 1 Messerspitze auffangen. Sauerkraut-Coppa-Mischung mit Muskat und Salz abschmecken. Ricotta hinzugeben und alles zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Kaltstellen.

Zwei Ränder über Eck mit wenig Eigelb (von oben) bepinseln, die Füllung mittig platzieren, umschlagen und Tortelloni formen. Die fertigen Nudeln in kochendem Salzwasser für ca. 1 Minute kochen und in etwas Butter schwenken.

**Für den Loup de mer:**

400 g Filets vom Loup de mer, mit Haut  
2 EL Butterschmalz  
Mehl, zum Mehlieren  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fischfilets waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und an der Hautseite mehlieren. Dann auf der Hautseite kräftig in Butterschmalz braten.

**Für die Beurre blanc:**

2 Schalotten  
3 EL Butter  
100 ml Sahne  
100 ml Weißwein  
4 cl Wermut  
400 ml Fischfond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein würfeln und anschwitzen. Sahne, Wein, Wermut und Fond dazugeben und einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce anschließend mit der Butter aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.