



Geräucherte Forelle auf Calamarata mit Lauch

Calamarata sind kurze, aber grosse Röhren. Sie sehen aus wie in Ringe geschnittene Calamares, von daher der Name dieser Pasta. Vielleicht werden die Calamarata in Italien nur wegen des Namens zu Gerichten mit Fisch oder Meeresfrüchten gereicht. Sie sind jedenfalls dekorativ, und zusammen mit geschmorten Lauch passen sie auch bestens zu geräuchtem Süßwasserfisch.

Die geräucherte Forelle habe ich von dasPure, sie wurde gesalzen und über Buchenholz heiss geräuchert, sie braucht keine Gewürze mehr.

Zutaten (1 Portion)

1 geräucherte Forelle, ca. 100g
60g Calamarata
100g Lauch
4cl Noilly Prat
40g Sauerrahm
 Muskatnuss
2-3cm Peperoncino
 Salz
 Bratbutter

Zubereitung

Geräucherte Forelle 1/2 Stunde vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen.

Gesalzenes Wasser für die Calamarata aufsetzen und den Ofen auf 80° vorheizen.

Lauch putzen und zu gut 1cm breiten Scheiben schneiden. Peperoncino halbieren, von den sehr scharfen Kernen befreien und klein würfeln.

Geräucherte Forelle auf einen Teller legen und für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben.

Lauch in Bratbutter 5 Minuten sanft dünsten, er sollte dabei keine Farbe annehmen. Mit Noilly Prat ablöschen, etwas Muskatnuss dazu raspeln und kurz köcheln lassen. Sauerrahm zugeben, leicht salzen und ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Sobald der Lauch in der Pfanne ist, Calamarata nach Angabe auf der Packung kochen (mindestens 12 Minuten).

Calamarata abgießen, abtropfen lassen, zum Lauch geben, vermischen und zwei/drei Minuten ziehen lassen.

Calamarata anrichten, die geräucherte Forelle darauf legen und mit dem Peperoncino bestreuen.





