



Maltagliati mit Fisch, Blumenkohl- und Broccoliröschen

Maltagliati ist ein bekanntes Pastaformat aus der Emilia Romagna. Übersetzt heisst es schlecht geschnitten.

Das bedeutet, man kann die Pasta schneiden wie man will, es ist immer korrekt. Hat doch was Gutes daran.

Mein heutiges Gericht habe ich mit Fisch und Gemüse serviert. Daher kommt es als vollwertiges Gericht daher, welches sehr schmackhaft ist.

Der Pastateig habe ich mit Majoran aromatisiert.

Möchte man die Pasta nicht selber zubereiten, würde ich mich für ein kurzes Pastaformat wie zum Beispiel, Penne, Calamarata, Paccheri usw. entscheiden.

Bei uns ist es nicht immer einfach den gewünschten Fisch zu bekommen. Für dieses Gericht wollte ich «Cernia». Das ist der Zackenbarsch. In der Fischtheke leider nicht erhältlich. Als Alternative habe ich Wolfsbarsch genommen. Ich liess mir vom Fischhändler die Haut entfernen. Seeteufel wäre eine weitere Alternative.

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1 h wenn man die Pasta selbst zubereitet

350 g Zackenbarsch oder Wolfsbarsch

4 Garnelen (optional – als Dekoration)

250 g Blumenkohl und Broccoli

1 Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel

20 Cocktailtomaten

etwas Zucker, Oregano, Salz, Olivenöl

200 ml Fischfond

50 ml Weisswein

etwas Basilikumblätter

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Olivenöl nach Bedarf

Zutaten für Maltagliati

150 g Hartweizengriess

170 g Weismehl

2 Eier

2 Eigelb

50 ml Weisswein

1 Esslöffel gehackter Majoran

Zubereitung Pastateig

Hartweizen und Weismehl vermengen und auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Eine Mulde formen. Ganze Eier und Eigelb in die Mitte der Mulde geben. Ebenfalls den Weisswein und der gehackte Majoran.

Das Ganze zu einem geschmeidigen Teig vermengen und zu einer Kugel formen. Zugedeckt während ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Während der Teig ruht, kann die Sauce zubereitet werden.

Als erstes starten wir mit der Zubereitung der Tomaten. Diese werden im Ofen geröstet/geschmort um Tomaten-Konfit zu machen.



Cocktailtomaten waschen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach Oben in eine Ofenform geben. Diese mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz, Zucker und Oregano bestreuen. Es braucht nicht viel davon.

Ofen auf 100 Grad vorheizen. Tomaten darin während ca. 60 Minuten schmoren.

Bevor der Fisch in Würfel geschnitten wird, kontrollieren ob er allfällige Gräte enthält und diese mit Hilfe einer Pinzette entfernen. Bis zum Gebrauch zugedeckt beiseitestellen.

Broccoli und Blumenkohl in kleine Röschen schneiden. Waschen und im Salzwasser knackig dünsten. Sie dürfen bissfest sein. Bis zur Verwendung beiseitestellen.

Die Sauce ist schnell zubereitet, daher bereiten wir alle Zutaten zu und werden zuerst den Pastateig ausrollen und schneiden.

Den Pastateig nach der Ruhezeit möglichst dünn ausrollen. Mit etwas Hartweizengriess bestreuen, damit die geschnittene Pasta nicht aneinanderklebt. Danach Teig ungleichmässig schneiden.



Salzwasser zum Kochen bringen. Während das Wasser kocht, kann die Sauce zubereitet werden.

Knoblauchzehe und gehackte Zwiebel in eine Pfanne mit Olivenöl geben. Einige Minuten dünsten. Gewürfelter Fisch dazu geben und unter vorsichtigem Wenden wenige Minuten dünsten. Ebenfalls die vorgekochten Broccoli- und Blumenkohlröschen dazu geben. Knoblauchzehe wieder entfernen.

Mit Weisswein ablöschen. Fischfond dazu geben. Zum Schluss die konfierten Tomaten und Basilikum dazu geben.

In einer weiteren Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Garnelen auf beiden Seiten anbraten. Diese werden zum Schluss als Dekoration auf die Pasta gegeben.

Sobald das Wasser kocht die Maltagliati darin kochen lassen. Abtropfen und zur Sauce geben. Vermengen mit den Garnelen ausdekorieren und servieren.

