

## Cavatelli mit Passe Pierre, St. Pierre und Tomate

**Rezept für 4 Personen**

**Zubereitungszeit : 1,5 Stunden**

### Zutaten:

#### Für die Cavatelli

200 g Kartoffeln, mehlig kochend  
 Meersalz  
 500 g Mehl Type 405  
 100 g Wasser  
 3 El Hojiblanca Olivenöl ( spanisches Olivenöl aus der Hojiblanca Olive )  
 1 Tütchen Sepiatinte ( erhältlich im Fischgeschäft )  
 Mehl zum Verarbeiten

#### Für den Tomatenfond

3 kg saftige, sehr reife Tomaten ( keine Fleischtomaten, sondern z.B. Flaschentomaten )  
 1 Bund Basilikum  
 1 Dose Dosentomaten à 400 g  
 Zucker, Meersalz, schwarzer Pfeffer  
 Abrieb von je einer Orange und Zitrone  
 1 Tl Pfeilwurzmehl, in kaltem Wasser angerührt

#### Zusätzlich

4 Tomaten  
 300 g Passe Pierre ( Salicornes, Queller )  
 4 Stück Saint Pierre Filet à ca. 70 g-120 g  
 Olivenöl zum Braten  
 40 g Butter  
 2 Zweige Basilikum  
 Saft einer halben Limone  
 Hojiblanca Olivenöl

### Vorbereitung:

Für die Cavatelli die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser gar kochen. Abgießen und noch warm pellen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und noch warm mit dem Mehl, Wasser und Olivenöl verkneten.

Dabei den Teig halbieren und eine Hälfte mit Sepiatinte einfärben.

Für 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

Für den klaren Tomatenfond die Tomaten grob schneiden, dabei den Strunk entfernen. Im Mixglas mit den Dosentomaten, dem Basilikum, Salz, Zucker, Pfeffer und dem Abrieb zerkleinern. Ein Nudelsieb mit einem Küchentuch auslegen, die Tomatenmasse hineingießen, das Tuch zubinden und an einem kühlen Ort über Nacht aufhängen.

# VÄU

R E S T A U R A N T

Einen Eimer oder Topf darunter stellen, um den klaren Tomatensaft aufzufangen. Am nächsten Tag den klaren Fond nochmals durch ein Tuch laufen lassen, aufkochen und bis zum gewünschten Geschmack reduzieren. Mit dem Pfeilwurzmehl leicht abbinden.

Die Tomaten in Salzwasser blanchieren, in gesalzenem Eiswasser abschrecken, häuten, entkernen und das Fleisch in Würfel schneiden.

Die Passe Pierre putzen, dabei von holzigen Stielen befreien.

## **Zubereitung:**

Den Cavatelliteig auf einer bemehlten Fläche zu dünnen Stangen rollen, in Stücke schneiden und die einzelnen Stücke mit der Fingerkuppe oder einem Kochlöffelstiel eindrücken.

Die weißen und schwarzen Cavatelli separat in kochendem, gesalzenem Wasser garen.

Die Cavatelli mit den Tomatenwürfeln und den Passe Pierre in Tomatenfond erwärmen, das Saint Pierre Filet in vier Stücke teilen, salzen und in Olivenöl glasig braten.

Kurz vor Schluss die Butter, den Basilikum und etwas Limonensaft zufügen und den Fisch mit den Cavatelli im Fond anrichten.

Zum Schluss jeweils einen Faden Hojiblanca Olivenöl auf das Gericht träufeln.

## **Empfehlung:**

Passe Pierre oder Salicornes oder Queller sind von Natur aus salzig, da sie am Ufer wachsen, wo die Flut hinübergeht. Das sollten Sie beim Abschmecken berücksichtigen.

