

Safran Ravioli mit Zander-Lachs-Füllung

Für 2 Personen

Für den Nudelteig:

1 Prise Safran-Fäden	250 g Mehl (Typ 405)	1/2 TL feinkörniges Salz
2 Eier	1 Eigelb	2 EL Olivenöl

Für die Füllung:

500 g junger Blattspinat	2 EL Butter	Salz
150 g Lachsfilet ohne Haut	150 g Zanderfilet ohne Haut	Pfeffer
1 Eiweiß	6 Kirschtomaten	

Für die Weißweinsauce:

200 ml Weißwein	200 ml Fischfond	1 EL Speisestärke
60 ml Sahne	Salz, Pfeffer	

Den Safran im Mörser fein zerreiben und mit 1 EL Wasser anrühren. Das Mehl durch ein Sieb auf eine kalte Arbeitsfläche (Marmor) schütten. In einer Mulde das Salz, die Eier, Eigelb und das Öl langsam von außen einrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Dann mit beiden Händen nach und nach das ganze Mehl untermischen. Wird der Teig bröckelig oder zu hart, kann man ein wenig Wasser unterkneten. Die Teigkugel in Frischhaltefolie im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter den Spinat zusammenfallen lassen und mit Salz würzen. Die Fischfilets in 6 Stücke von ca. 30 g schneiden. Den Nudelteig nach und nach bei immer dünner werdender Stufe auf der Nudelmaschine ausrollen. Aus den Teigbahnen 12 ca. 8 cm große Quadrate ausschneiden. Die Hälfte der Teigstücke jeweils mit Lachs ,dann Spinat und obenauf Zander belegen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelrand mit Eiweiß bestreichen, die 2. Nudelplatte auflegen und mit einer Gabel andrücken. Die Ravioli in siedendem Salzwasser ca.15 Minuten garen. Die Tomaten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl dünsten. Den Weißwein und den Fischfond in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Soße damit binden, einmal aufkochen. Sahne zugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ravioli in einem tiefen Teller anrichten. Mit der Soße übergießen, mit den Cherrytomaten garnieren.

Matthias Steiner Freitag, 03. April 2009