

## Barsch-Ravioli mit Kürbis-Ingwer-Soße

### Für 2 Personen

70 g Barschfilet, ohne Haut	150 g Hokkaidokürbis	10 g Parmesan
150 g Pastateig	1 Schalotte	1 Zwiebel
1 Karotte	1 Knolle Ingwer, klein	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone, unbehandelt	1 Stange Sellerie	2 Eier
300 ml Geflügelfond	250 ml Gemüsefond	50 g Butter
70 ml Sahne	40 g Mehl	20 ml Weißwein, trocken
1 Msp. Estragon, getrocknet	1TL Trüffelöl	1 Muskatnuss
Chilipulver, rot, scharf	Curry, scharf	Salz
Pfeffer, weiß	Pfeffer, schwarz	Pfeffer, rot

Für die Kürbis-Ingwer-Soße den Kürbis schälen, von den Kernen befreien und in fingerdicke Stücke schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und eine Hälfte klein schneiden. Den Ingwer schälen und zehn Gramm klein hacken. Den Kürbis, den Ingwer und die Schalotten mit der Hälfte der Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Geflügelfond aufgießen und bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschließend den Ingwer wieder rausschöpfen. Den Kürbis und die Schalotten pürieren, durch ein Sieb passieren und auffangen. Anschließend die Kürbismasse mit 50 Millilitern Sahne und der restlichen Butter binden. Etwas Muskatnuss reiben. Anschließend mit der Soße, Salz, weißem Pfeffer, Curry und etwas Muskat abschmecken. Das Trüffelöl hinzugeben und das Ganze kräftig aufschlagen. Für die Fischravioli die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel halbieren und die Hälfte klein schneiden. Den Knoblauch pressen. Die Karotte und den Stangensellerie schälen und klein schneiden. In einem Topf den Gemüsefond erhitzen, die Karotte, die Zwiebel, den Knoblauch, die Karotte, etwas Chili und den Stangensellerie hineingeben, das Ganze aufkochen lassen und anschließend kalt abschrecken. Das Barschfilet in grobe Stücke schneiden. Die Eier trennen und den Parmesan reiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ein Eigelb, den Parmesan, 10 Milliliter Sahne, etwas Zitronensaft und den Fisch in einen Mixer geben. Anschließend mit Salz, Estragon, Pfeffer und etwas Knoblauch abschmecken. Die Kürbissoße mit der restlichen Sahne aufschlagen. Das Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen, den Pastateig ausrollen, sechs Scheiben aus dem Teig ausstechen und mit dem Eiweiß die Ränder des Teigs dünn bestreichen. Die Teigscheiben in der Mitte mit der Füllung belegen, zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. Die Ravioli für zehn Minuten in Salzwasser kochen, mit einem Sieb heraushöpfen und abtropfen lassen. Die Fischravioli auf Tellern anrichten und mit der Kürbissoße und etwas rotem Pfeffer garnieren.

Angela Spöttl am 19. Oktober 2009