

Gebratener Lachs mit Frischkäse-Ravioli und Safran-Soße

Für 2 Personen

400 g Lachsfilet, ohne Haut	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Eier	100 g Butter	100 g Mehl
250 g Ricotta	1 Prise Safran	125 ml trockener Weißwein
300 ml Schlagsahne	0,5 Bund Basilikum	1 Msp. milder Senf
Pflanzenöl	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Raviolifüllung die Basilikumblätter abzupfen und mit dem Ricotta, etwas Sahne und Salz und Pfeffer vermengen. Für den Teig das Mehl und ein Ei mit einem Viertel Teelöffel Salz verkneten, bis ein glänzender, weicher Teig entsteht. Das andere Ei aufschlagen und das Eiweiß vom Eigelb trennen. Den Teig mit Olivenöl einreiben, auf drei Millimeter ausrollen und die Form ausschneiden. Die Frischkäsefüllung einlegen, die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen und den Teig umklappen. Anschließend fünf Minuten ins kochende Salzwasser geben. Für die Sauce die Hälfte der Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Schalotten und den halben Knoblauch abziehen, klein hacken und mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze darin garen. Anschließend den Weißwein dazugießen und reduzieren. Dann 50 ml Sahne unterziehen, den Safran hinzufügen und eine weitere Minute kochen lassen. Die restliche Butter nach und nach darunter schlagen und die Sauce mit Pfeffer, Salz und Senf abschmecken. Die Lachsfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen und die Lachsfilets darin vier Minuten braten, wenden und weitere drei Minuten goldbraun braten. Den Lachs und die Ravioli mit der Safransauce auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Rombach am 17. August 2011