

Pastinaken-Suppe mit Zander-Ravioli

Für zwei Personen

Für die Pastinakensuppe:

100 g Pastinaken	$\frac{1}{4}$ Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 mehligk. Kartoffel	10 g Mehl	20 g Butter
500 ml Geflügelfond	100 ml Sahne	1 Lorbeerblatt
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Zanderravioli:

30 g Zanderfilet, ohne Haut	125 g Mehl	2 Eier
30 g Sahne	1 EL Olivenöl	Salz

schwarzer Pfeffer

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für die Pastinakensuppe die Pastinaken schälen und zusammen mit dem Lauch und der abgezogenen Zwiebel klein schneiden. Anschließend die Butter in einem Topf schmelzen und alle bereits zerkleinerten Zutaten darin bei schwacher Hitze anbraten. Mit dem Mehl bestäuben und mit dem Geflügelfond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, dem Lorbeerblatt und der Muskatnuss würzen. Die Sahne hinzufügen und die Suppe 30 Minuten köcheln lassen. Abschließend das Lorbeerblatt entfernen und alles mit einem Pürierstab fein mixen.

Für die Zanderravioli eines der Eier trennen. Aus dem Mehl, einem ganzen Ei, einem Eigelb, dem Olivenöl und Salz einen Ravioliteig herstellen und ruhen lassen. Das Zanderfilet mit der Sahne pürieren, anschließend salzen und pfeffern. Den Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen und die Hälfte davon mit dem Zander-Mousse füllen. Mit je einem weiteren Teigkreis bedecken und die Ränder mit einer Gabel fixieren. Die Ravioli im Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Pastinakensuppe mit den Zanderravioli auf Tellern anrichten und servieren.

Angelika Jakulat am 07. Juli 2015