

# Pilz-Ravioli, Wolfsbarsch, Erbsen-Mousse, Wein-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für die Steinpilz-Ravioli:**

1 Schalotte	200 g Steinpilze	50 g getr. Steinpilze
100 g Ricotta	3 Eier	200 g Mehl
1 Zweig Rosmarin	Mehl	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Wolfsbarschfilet:**

2 Wolfsbarschfilets à 150 g	50 g Butter	1 Zweig Rosmarin
Sonnenblumenöl	Grobes Meersalz	Pfeffer

**Für die Erbsen-Mousse:**

300 g TK-Erbsen	1 rote Chili	1 Zitrone
100 g Crème-fraîche	1 Zweig Minze	Salz, Pfeffer

**Für den Weißwein-Schaum:**

1 Schalotte	200 ml halbtr. Weißwein	200 ml Schlagsahne
1 EL Agavendicksaft	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 Scheiben Parmaschinken	50 g Parmesan	50 g Walnusskerne
1 Kästchen Rote-Bete-Kresse		

Für die Erbsen in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für die Ravioli in einem Topf gesalzenes Wasser erhitzen.

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen.

Für den Ravioli-Teig Mehl mit zwei Eiern und einer Prise Salz zu einem homogenen Teig verkneten und kurz ruhen lassen. Teig bemehlen und mit einer Nudelmaschine zu einer dünnen Teigplatte ausrollen. Aus dem Teig runde Kreise ausstechen.

Für die Ravioli-Füllung Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Steinpilze putzen und klein würfeln. Eingeweichte Steinpilze ausdrücken und klein schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen. Schalotte, frische und getrocknete Steinpilze darin anschwitzen. Anschließend kurz auskühlen lassen und mit Ricotta und Rosmarin vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ravioli-Füllung auf den Teigkreisen verteilen. Ein Ei trennen und Teigränder mit Eigelb bepinseln. Teig mittig falten und Teigenden zusammendrücken, sodass halbmondförmige Ravioli entstehen.

Steinpilz-Ravioli für zwei Minuten in leicht köchelndem Salzwasser garen, dann abschöpfen.

Für die Erbsen-Mousse Erbsen in kochendem Salzwasser circa 15 Minuten garen, dann abschütten. Chili waschen, halbieren, entkernen und klein hacken. Zitrone auspressen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Erbsen mit Minze, Chili, Zitronensaft, Crème fraîche, Salz und Pfeffer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für den Weißwein-Schaum Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf Öl erhitzen und Schalotte glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Sahne angießen und einkochen lassen. Mit Agavendicksaft abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für den Wolfsbarsch Fisch kalt abbrausen und trockentupfen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Öl erhitzen. Wolfsbarsch auf der Hautseite anbraten, nach zwei Minuten Butter und Rosmarin hinzufügen. Fisch von der Herdplatte nehmen und gar ziehen lassen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Parmaschinken in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten. Parmesan fein reiben. Steinpilz-Ravioli mit Wolfsbarschfilet, Erbsen-Mousse und Weißwein-Schaum auf Tellern anrichten. Mit Kresse, krossem Parmaschinken, geriebenem Parmesan und Walnuskernen garnieren und servieren.

Marko Dietrich am 22. November 2016