

# Gefüllte Ravioli mit Kabeljau-Filet, Thymian-Butter

**Für zwei Personen**

**Für die Ravioli-Füllung:**

6 Shiitake	250 g Ricotta	1 Ei
20 g Parmesan	100 g geschälte Pistazien	Salz
Pfeffer		

**Für den Ravioli-Teig:**

200 g Mehl	3 Eier	2 EL Rapsöl
Salz	Mehl	

**Für den Kabeljau:**

200 g Kabeljaufilet	200 g Butter	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Thymianbutter:**

2 Thymianzweige	150 g Butter
-----------------	--------------

**Für die Ravioli-Füllung:**

Die Shiitake putzen und mit den Pistazien kleinhacken. Kurz in der Pfanne anrösten. 2 EL Parmesan reiben und das Ei trennen. Ricotta, Eigelb, Parmesan, Shiitake und Pistazien vermengen. Mit viel Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Ravioli-Teig:**

Mehl mit 2 Eiern, Öl und etwas Salz zu einem Teig kneten und ruhen lassen. Danach mit einer Nudelmaschine hauchdünn ausrollen und auf der Arbeitsfläche auslegen. Kleine Häufchen der Füllung auf dem Teig mit Abständen verteilen und Vierecke ausstechen. Die Ränder gut verschließen. Drittes Ei trennen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und mit einer Gabel andrücken. Die Ravioli circa 3 Minuten in leicht kochendes Wasser geben.

**Für den Kabeljau:**

Kabeljau waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne in Öl langsam braten. Butter hinzugeben und darin ziehen lassen.

**Für die Thymianbutter:**

Butter in der Pfanne schmelzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blätter in die Butter streuen. Gekochte Ravioli aus dem Wasser nehmen und zum Schluss in der Thymianbutter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lily Meier am 06. August 2020