

# Ravioli, Spinat-Ricotta-Füllung, Sahne-Soße, Lachsforelle

**Für zwei Personen**

**Für die Nudeln:**

100 g TK-Spinat      150 g Semola di grano duro      50 g Weizenmehl, Typ 405

$\frac{1}{4}$  TL Salz

**Für die Füllung:**

100 g frischer Spinat      1 Schalotte      1 Ei  
125 g Ricotta      30 g Parmesan      2 EL Olivenöl  
Salz      Pfeffer

**Für die Sauce:**

1 Knoblauchzehe      300 g Sahne      10 g Parmesan  
50 ml Olivenöl      Muskatnuss      Salz, Pfeffer

**Für die Lachsforelle:**

2 Lachsforellenfilets      1 Schalotten      1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone      2 frische Lorbeerblätter      2 Zweige Rosmarin  
4 Zweige Thymian      500 ml Olivenöl      Meersalz

**Für die Nudeln:** Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Eine Auflaufform warmstellen. Spinat auftauen lassen. Spinat, Semola, Weizenmehl und Salz zu einem kompakten Nudelteig verkneten. Bei Bedarf ca. 25 ml Wasser einkneten.

Dann den Teig ruhen lassen.

**Für die Füllung:** Spinat waschen, putzen und grob hacken. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Spinat dazugeben, schwenken und zusammenfallen lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Parmesan reiben. Eigelb, Ricotta und Parmesan zum Spinat geben und alles gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen (Stärke 6). Kreise ausstechen (9 cm Durchmesser) und mittig ca. 1 TL der Füllung platzieren. Zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.

Nudeln in das kochende Salzwasser geben und ziehen lassen.

**Für die Sauce:** Knoblauch abziehen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin anschwitzen. Sahne und restliches Öl hinzugeben. Kurz zum Kochen bringen, dann bei schwacher Hitze reduzieren lassen. Parmesan reiben und in die Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für die Lachsforelle:** Knoblauch und Schalotten abziehen und fein hacken. Lorbeer, Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Olivenöl in einen Topf geben und auf 55 Grad erhitzen.

Lachsforellenfilets mit Knoblauch, Schalotten, Lorbeer, Rosmarin und Thymian in das Öl geben und im Backofen ca. 15 Minuten glasig konfieren. Anschließend den Fisch aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Lachsforelle vor dem Servieren mit Zitronenabrieb und Meersalz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Marignoni am 19. Oktober 2020