

Ravioli mit Zander-Füllung, Erbsen-Minz-Püree

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

100 g Semola di grano duro 100 g Weizenmehl 2 Eier
1 Prise Salz

Für die Füllung:

500 g Zanderfilet 1-2 Schalotten 1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Abrieb 1 EL cremiger Frischkäse 50 ml Weißwein
1 Zweig Thymian 3 Pimentkörner 2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für das Erbsen-Minz-Püree:

450 g gefrorene TK-Erbsen 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone, davon Saft
1 EL Butter 2-3 EL Crème-fraîche 100 ml Gemüsefond
2-3 Zweige Minze 1 Msp. Xanthan Salz, Pfeffer, Eiswasser

Für die Buttermilch-Beurre-blanc:

150 g Schalotten 1 Zitrone 200 g kalte Butter
50 ml Buttermilch 4 EL Crème-fraîche 150 ml Weißwein
weißer Balsamicoessig 1 Msp. Piment d'Espelette Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

essbare Blüten Kerbel Fenchelkraut

Für den Nudelteig: Die Eier mit Salz verquirlen. Mit den Knethaken das Mehl einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In Klarsichtfolie wickeln und kurz ruhen lassen. Nun mit einem Nudelholz oder einer Küchenmaschine in dünne Bahnen ausrollen.

Für die Füllung: Knoblauch und Schalotten abziehen, beides fein schneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zander in einer Pfanne im Olivenöl zusammen mit Knoblauch, Schalotten, Pimentkörnern und Thymian kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Fisch aus der Pfanne nehmen, in eine Schüssel geben und zerpuffen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Zerpufften Zander mit Zitronenabrieb, Frischkäse, Salz und Pfeffer abschmecken.

Masse in kleinen Häufchen auf die Teigbahnen geben, ausstechen und formen. Die Ravioli im Salzwasser für ca. 2 Minuten garen, abschöpfen und in einer Pfanne mit Butter arosieren.

Für das Erbsen-Minz-Püree: Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Butter kurz anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen. Erbsen hinzugeben, ca. 5 Minuten ziehen lassen. Minze abbrausen, trockenwedeln und 2 EL hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Erbsen und Knoblauch gemeinsam mit der Minze und Xanthan in einen Standmixer geben und gut mixen. Mit Crème fraîche verfeinern. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und durch ein feines Sieb streichen.

Für die Buttermilch-Beurre-blanc: Schalotten abziehen und fein würfeln. Zitrone halbieren, auspressen und etwas Saft auffangen. Kalte Butter in Würfel schneiden. Schalotten mit Weißwein und Zucker einkochen und langsam nach und nach die kalten Butterwürfel und die Buttermilch mit dem Stabmixer einarbeiten. Mit Crème fraîche verfeinern. Mit Salz, Pfeffer, weißem Balsamico, Piment d'Espelette und etwas Zitronensaft abschmecken. Schließlich durch ein feines Sieb passieren.

Für die Garnitur: Gericht mit Blüten, Kerbel und Fenchelkraut garnieren.

Christian Schimitzek am 04. Juli 2022