

# Kabeljau, Spinat-Ravioli, Weißwein-Soße, Rosenkohl

## Für zwei Personen

### Für die Ravioli:

200 g TK-Spinat	1 Zitrone	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 Eier	150 g Ricotta
50 g Parmesan	200 g Mehl	Öl, Salz, Pfeffer

### Für den Walnuss-Rosenkohl:

100 g Rosenkohl	300 ml Gemüsefond	50 g Walnüsse
20 g Butter	Musaktnuss	Salz

### Für den Weißweinschaum:

1 Schalotte	200 ml Sahne	50 g kalte Butter
200 ml Weißwein	200 ml Gemüsefond	Öl, Salz

### Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets à 100 g	20 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Öl	

### Für die Ravioli:

Zwei Eier aufschlagen und mit Mehl zu einem glatten Nudelteig kneten, etwas ruhen lassen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Ebenso Spinat.

Beides mit in die Pfanne geben. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Ricotta und etwas Zitronenabrieb zum Spinat geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und rund ausstechen. Etwas Spinat-Ricotta-Füllung in die Mitte legen und mit Nudelteig bedecken.

Ränder mit einer Gabel eindrücken, damit die Füllung beim Kochen nicht austritt. Die Ravioli in köchelndem Salzwasser ca. 2 Minuten garen.

### Für den Walnuss-Rosenkohl:

Rosenkohl waschen, Blätter einzeln abzupfen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Rosenkohlblätter und etwas Butter hinzugeben und mit Salz, Muskat und etwas Zitrone von der Spinat-Ricotta-Füllung abschmecken.

### Für den Weißweinschaum:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl anschwitzen.

Weißwein hinzugeben und einkochen bis der Alkohol verdunstet ist. Mit Gemüsefond aufgießen und weiter köcheln lassen. Sahne hinzugeben, mit Salz abschmecken und mit kalter Butter und einem Pürierstab schaumig aufschlagen.

### Für den Kabeljau:

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kabeljau auf der Hautseite in einer Pfanne mit etwas Öl und den Kräutern anbraten. Wenn die Haut knusprig ist, Fisch wenden, Butter hinzugeben und gar ziehen lassen.

Marko Dietrich am 16. November 2022