

Flusskrebs-Ravioli mit Safran-Schaum und Bärlauch

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 Eier	150 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Flusskrebbsmasse:

200 g Flusskrebbsfleisch	$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 g Mascarpone
100 g Ricotta	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
Pankomehl		

Für den Safranschaum:

1 Schalotte	1 kleine Knoblauchzehe	200 ml Fischfond
100 ml trockener Weißwein	50 ml französischer Wermut	100 ml Sahne
50 ml Sojamilch, zum Aufschäumen	1 Msp Safranfäden	Butter

Für den frittierten Bärlauch:

1 Bund Bärlauch	Pflanzenöl, zum frittieren
-----------------	----------------------------

Für den Ravioliteig den Hartweizengrieß mit dem Mehl, dem Olivenöl und den Eiern vermengen. Das Salz hinzugeben und alles zu einem Teig kneten. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie wickeln und etwas ruhen lassen.

Für die Raviolifüllung das Flusskrebbsfleisch in einem Sieb gut abtropfen lassen und zusammen mit der Mascarpone und dem Ricotta in der Moulinette durchmischen.

Eine halbe Zitrone abreiben, den Dill und den Schnittlauch kleinhacken. Die Mischung mit Salz, Pfeffer, dem Zitronenabrieb und den feingehackten Kräutern würzen. Je nach Feuchtigkeitsgehalt der Masse eventuell noch etwas Pankomehl hinzugeben, um der Füllung mehr Festigkeit zu geben.

Den Ravioliteig dünn mit Mehl bestreuen und mit der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen und in ausreichendem Abstand jeweils einen Teelöffel Füllung auf dem Teig platzieren. Anschließend mit einem Servierring Kreise ausstechen, den Teig zusammenklappen und den Rand mit der Gabel festdrücken.

Für die Ravioli einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Ravioli in siedendem Wasser etwa sechs Minuten al dente kochen.

Für den Safranschaum die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und mit dem Messerrücken eindrücken.

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und kurz anschwitzen, aber nicht bräunen lassen. Anschließend mit Weißwein und Wermut ablöschen und komplett einkochen lassen. Nun den Fischfond angeben und die Safranfäden hinzugeben. Nochmals etwas einkochen lassen. Anschließend die Sahne hinzugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren und unmittelbar vor dem Servieren mit Sojamilch aufschäumen.

Den Bärlauch waschen und anschließend in dünne Streifen schneiden. In Pflanzenöl in einer Pfanne kurz ausfrittieren.

Die Ravioli zusammen mit der Sauce und dem frittierten Bärlauch auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Jenny Höhne am 22. April 2015