

Meeresfrüchte-Ravioli, Zucchini, Zitronengras-Soße

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

100 g Hartweizengries	80 g Mehl, Typ 405	2 Eier
50 ml Wasser	1 EL Olivenöl	1 TL Salz

Für die Füllung:

5 Jakobsmuscheln	7 Garnelen	30 g Butter
2 Zehen Knoblauch	1 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Beilage:

1 Zucchini	2 große Garnelen	2 Zehen Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum, für die Garnitur	2 EL Olivenöl	

Für die Sauce:

1 Stängel Zitronengras	40 g Butter	60 g kalte Butter
300 ml Weißwein	1 EL Wermut	300 ml Fischfond
1 Bund Zitronenthymian	1 Chilischote	3 EL Sahne

Für die Ravioli gesalzenes Wasser in einem Topf erhitzen.

Für die Füllung Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen und trocken wedeln. Blätter abzupfen und fein hacken. Jakobsmuscheln und Garnelen waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Butter, Knoblauch, Petersilie, Jakobsmuscheln und Garnelen vermischen und beiseite stellen.

Für die Ravioli Mehl, Hartweizengrieß und Salz in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Eier trennen. Ein Eigelb, Olivenöl und 40 Milliliter Wasser in einem Becher verquirlen, nach und nach zum Mehl geben, die Mischung zu einem festen Teig verkneten und daraus eine Kugel formen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche fünf Minuten kneten, bis er weich und elastisch ist. Je ein Viertel des Nudelteigs mit der Nudelmaschine zu einem etwa zehn Zentimeter breiten, sehr dünnen Streifen ausrollen. Die Füllung teelöffelweise mit etwas Abstand auf den Teig geben. Eigelb mit drei Esslöffeln Wasser verquirlen und auf die Ränder des Teigs und zwischen die Füllungen streichen. Jeden Streifen längs über die Füllungen falten und die Ränder fest zusammendrücken. Die Streifen zwischen den Erhebungen mit einem Teigschneider durchschneiden. Die Ravioli in einem großen Topf etwa sechs Minuten kochen. Gut abtropfen lassen und im Topf warm stellen.

Für die Sauce Zitronengras mit einem Messer zerdrücken, anschließend klein schneiden und in 40 Gramm Butter anschwitzen. Einen Zweig Zitronenthymian hinzufügen. Mit Wermut ablöschen und mit Weißwein angießen. Fischfond dazu geben und alles miteinander reduzieren lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, den Strunk entfernen und die Schote in kleine Stücke schneiden. In den passierten Sud kalte Butter, Chilistücke und Sahne einrühren.

Für die Beilage die Zucchini schälen und in Spiralen schneiden. Diese in die Sauce geben und etwa fünf Minuten mitziehen lassen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und in der Pfanne mit etwas Öl und gehacktem Knoblauch kurz und scharf anbraten. Zucchini-Spiralen aus der Sauce in die Mitte der tiefen Teller anrichten, darauf Ravioli legen. Garnelen zwischen die Ravioli platzieren. Die Sauce mit Hilfe eines Pürierstabs aufschäumen und alles damit beträufeln. Basilikum abbrausen und trocken wedeln. Einige Blätter abzupfen und das Gericht damit garnieren und servieren.

Elke Welker am 08. August 2016