

Offene Ravioli mit Jakobsmuscheln, Krustentier-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

5 Eier	60 g Spinat	4 Blätter glatte Petersilie
250 g Weizenmehl	125 g Weichweizengrieß	1 Schuss Olivenöl
1 Prise Salz	Eiswasser	

Für die Jakobsmuscheln:

350 g ausgel. Jakobsmuscheln	1 Zitrone, Saft	Butterschmalz
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Ingwer-Krustentiersauce:

30 g Ingwer	100 ml Krustentier-Fond	100 ml Sahne
30 g Butter	1 EL mittelscharfer Senf	Salz, weißer Pfeffer

Für den Nudelteig:

Das Weizenmehl, Grieß und eine Prise Salz in eine Schüssel geben. Vier Eier mit einem Schuss Olivenöl mischen und in das Mehlgemisch einkneten. Teig halbieren.

Spinat sehr fein hacken und mit einem Ei vermischen. Eine Teighälfte mit dem Ei-Spinat-Gemisch in die Küchenmaschine zurücklegen und miteinander vermengen. Dabei nach und nach Mehl hinzugeben, damit ein glatter, nicht zu feuchter Teig entsteht.

Beide Nudelteige in Folie eingepackt ruhen lassen.

Spinat-Nudelteig ausrollen und in acht Quadrate von ca. 10 cm schneiden.

Hellen Nudelteig ebenfalls ausrollen und vier Quadrate von 10 cm schneiden. Restlichen hellen Nudelteig mit Wasser bepinseln.

Petersilienblätter auf den mit Wasser bepinselten Nudelteig im Abstand von 10 cm legen und etwas andrücken, dann nochmals vorsichtig durch die Nudelmaschine geben. Vier Quadrate von 10 cm schneiden.

Teig-Quadrate etwa 4 Minuten in Salzwasser kochen, dann Eiswasser abschrecken. Vor dem Servieren mit heißem Wasser übergießen.

Für die Jakobsmuscheln:

Muscheln in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und einziehen lassen. Jakobsmuscheln mit Küchenpapier trocken tupfen und in sehr heißem Öl und Butterschmalz von jeder Seite eine $\frac{3}{4}$ Minute bis Minute scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Für die Fertigstellung: Jeweils vier Spinat-Teig-Quadrate auf einen Teller legen und die gebratenen Muschelscheiben darauf geben. Mit je einem hellen Nudel- Quadrat belegen (abwechselnd mit und ohne eingearbeitetes Petersilienblatt).

Für die Ingwer-Krustentiersauce:

Ingwer dünn hobeln und mit dem Fond einmal aufkochen lassen.

Zugedeckt für etwa 15 Minuten ziehen lassen. Abseihen und dann Sahne, Butter, Senf, Salz und Pfeffer dazugeben. Alles nochmal erhitzen.

Bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren und final abschmecken.

Eli John am 06. November 2023