

Ravioli mit Flusskrebs-Parmaschinken-Füllung, Gemüse

Für 2 Personen

Für den Ravioli-Teig:

200 g Mehl
Salz

1 Ei	1 TL Pflanzenöl
------	-----------------

Für die Ravioli-Füllung:

300 g Flusskrebse mit Schale	2 Scheiben Parmaschinken	1 Fleischtomate
1 Schalotte	1 Zitrone, Saft und Abrieb	2 Zweige frischer Kerbel
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Sherryschaum:

1 Schalotte	2 Zehen Knoblauch	3 EL Ricotta
200 ml Schlagsahne	100 ml Fischfond	50 ml trockener Weißwein
20 ml Sherry	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Für das Fenchel-Tomaten-Gemüse:

1 Schalotte	8 Kirschtomaten	1 Fenchelknolle mit Grün
Olivenöl	Salz	Pfeffer

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für den Ravioli-Teig Mehl, Ei, circa 80 Milliliter Wasser, Pflanzenöl und eine Prise Salz in einer Schüssel zu einem elastischen Teig verkneten. Teig durch eine Nudelmaschine zu einer flachen Platte ausrollen. Aus der Platte mit einem Ravioli-Ausstecher runde Teigflächen ausstanzen.

Zwei Flusskrebse beiseitelegen. Die restlichen rohen Flusskrebse pulen, waschen und Krebsfleisch fein hacken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Parmaschinken in feine Streifen schneiden. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, Haut abziehen, Strunk entfernen und das Tomatenfleisch hacken. Olivenöl erhitzen und die Karkassen der Flusskrebse darin anschwitzen. Danach entfernen. In dem Fett Schalottenwürfel, Parmaschinken, Krebsfleisch und Tomatenwürfel anbraten. Von einem Kerbelzweig die Blätter abzupfen, hacken und ebenfalls dazu geben. Die Masse auf den ausgestochenen Ravioli-Teig verteilen und die Ravioli zuklappen. In kochendem Salzwasser kurz garen, dann abgießen.

Beiseitegelegte Flusskrebse samt Schale in etwas Olivenöl in einer Grillpfanne grillen.

Für das Fenchel-Tomaten-Gemüse Kirschtomaten mit heißem Wasser überbrühen, Haut abziehen und halbieren. Fenchel putzen und in feine Scheiben hobeln. Etwas Fenchelgrün beiseitelegen. Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Schalottenwürfel in Öl anschwitzen, Tomaten und Fenchelscheiben mit schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Sherry-Schaum die zweite Schalotte, Knoblauch und Fenchelgrün in Öl anbraten. Mit Fischfond und Weißwein ablöschen. Sahne zugeben. Sauce pürieren, durchsieben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sherry abschmecken und aufschäumen.

Vom verbliebenen Kerbelzweig ein paar Blätter zum Garnieren abzupfen.

Ravioli mit Sherry-Schaum, Fenchel-Tomaten-Gemüse und gegrillten Flusskrebsen anrichten, mit ein paar Kerbelblättern garnieren und servieren.

Hans Oechslein am 01. März 2016