

Forellen-Ravioli in Tomaten-Estragon-Butter

Für zwei Personen

Für die Forellenravioli:

2 Forellenfilets à 120 g	100 g Hartweizengries	100 g Mehl
2 EL Semmelbrösel	1 Limette	3 Eier
1 EL Mascarpone	0,5g Safranfäden	Salz, Pfeffer

Für die Tomaten-Estragon-Butter:

10 Kirschtomaten	50 g Butter	2 Zweige Estragon
------------------	-------------	-------------------

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Safran in warmem Wasser kurz durchziehen lassen. Anschließend zusammen mit Mehl, Hartweizengries und drei Eiern zu einem Nudelteig verarbeiten.

Für die Füllung der Ravioli Forellenfilets entgräten, Limette halbieren und den Saft auspressen. Forellenfilets mit Limettensaft, Semmelbröseln und Mascarpone zu einer homogenen Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig mit Nudelmaschine dünn auswalzen, kreisrunde Ravioli ausstechen, mit Forellenmasse füllen und verschließen. Ravioli 5 Minuten in Salzwasser garen lassen.

Für die Sauce Kirschtomaten enthäuten. Estragon abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Butter in der Pfanne auslassen, Kirschtomaten zugeben und kurz dünsten. Fertig gegarte Ravioli mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen, in Tomatensauce schwenken und mit Estragon bestreuen.

Forellenravioli in Tomaten-Estragon-Butter auf einem Teller anrichten und servieren.

Martin Wiatrek am 26. April 2016