

Steinbutt-Ravioli mit Creme-Spinat, Balsamico-Schaum-Soße

Für 4 Personen

Ravioli:

200 g Mehl	50 g Grieß	2 EL Olivenöl
7 Eier	Salz	

Steinbuttfüllung:

200 g Steinbutt, küchenfertig	1 Ei	4 Stangen Spargel, grün
Sahne, kalt	Noilly Prat	Salz
Pfeffer	Chili	

Crèmespinat:

500 g Spinat, jung, küchenfertig	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
200 ml Geflügelfond	Sahne	Butter
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
Chili		

Weißer Balsamicoschaumsoße:

1 EL Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	150 ml Fischfond
50 ml Balsamico, weiß	100 ml Sahne	50 g Crème-double
30 g Butter, kalt	1 EL Sahne	2 Tomaten
Salz	Pfeffer	Pinienkerne
Kräuter		

Steinbuttravioli:

Mehl, Grieß, Olivenöl, sieben Eigelb und Salz in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Je nach Konsistenz des Teiges gegebenenfalls Mehl oder etwas kaltes Wasser zugeben. Dann mit Folie abdecken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Steinbuttfüllung:
100 Gramm Steinbutt in feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die übrigen 100 Gramm kurz im Gefrierfach anfrieren und anschließend mit kalter Sahne, Eiweiß, etwas Noilly Prat, Salz, Pfeffer und Chili im Mixer fein pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen. Den zuvor kurz abgekochten Spargel in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den zur Seite gestellten Steinbuttwürfeln zur Farce geben. Nochmals abschmecken. Den Nudelteig mehrfach durch die Nudemaschine drehen. Die Nudelplatte auf eine gemahlte Fläche legen und die Füllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und die zweite Platte auflegen. Dann Kreise ausstechen. Die Ravioli von beiden Seiten mit etwas Mehl bestäuben und bis zur Verarbeitung zur Seite legen. Steinbuttravioli in leicht kochendem Salzwasser einige Minuten ziehen lassen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Crèmespinat:

Butter zerlassen. Schalotte und Knoblauch in Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Anschließend den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Zunächst nur wenig Fond und Sahne zugeben. Kurz miterwärmen und dann mindestens drei Minuten lang in einem Mixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Dabei soviel Fond und Sahne zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Die cremige Masse zurück in den Topf geben, Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat pikant abschmecken.

Weißer Balsamicoschaumsoße:

Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in dem Öl glasig anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen. Fischfond, Sahne, Thymian und Rosmarin dazugeben. Um gut die Hälft-

te einreduzieren lassen. Crème double dazugeben und nochmals einreduzieren lassen. Kräuter herausnehmen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter schaumig aufmixen und am Ende einen Esslöffel geschlagene Sahne unterheben. Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Öl rösten. Steinbuttravioli mit dem weißen Balsamicoschaum überziehen. Daneben den Spinat drapieren. Mit abgezogenen Tomatenwürfeln, gerösteten Pinienkernen und Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann / Böckelmann am 05. September 2008