

Ravioli mit Räucherlachs-Füllung

Für 4 Personen:

300 g Weizenmehl (1050)	4 Eier	1 TL Salz
2 EL Olivenöl	350 g Räucherlachs	2 EL Dill
200 g Frischkäse	Pfeffer	1 EL Zitronensaft

Für den Teig Mehl, Eier, Salz und Öl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl dazugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen Lachs in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit den gewaschenen und abgetrockneten Dill unter den Frischkäse geben. Mit etwas Pfeffer, Salz und 1 Zitronensaft abschmecken.

Teig in 34 Portionen teilen und jeweils nochmals durchkneten. Mit der Nudelmaschine oder auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (ca. 6 cm) Kreise ausstechen.

Hälfte der Teigkreise mit je 1 TL Füllung versehen. Ränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Auf jeden belegten Teigkreis einen zweiten Kreis setzen und Ränder gut andrücken. Auf der bemehlten Arbeitsfläche ruhen lassen bis alle Ravioli geformt sind.

Salzwasser zum Kochen bringen, Ravioli mit Lachsfüllung in etwa 3 Minuten gar kochen, dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben.

NN am 05. Mai 2021