

Raviolo, Safran-Soße, aus dem Meer, Tomaten, Babyspinat

Für zwei Personen:

Für den Nudelteig:

2 Eier 75 g Nudelgrieß 125 g Mehl
Tintenfisch-Tinte 1 Prise Salz

Für die Sauce:

1 Schalotte 1 Zitrone 100 g Crème-double
100 g kalte Butter 300 ml Fischfond 50 ml halbtr. Weißwein
2 cl Wermut 10 Safranfäden Meersalz

Aus dem Meer:

120 g Steinbuttfilet 120 g Lachsfilet 4 Jakobsmuscheln
4 Kaisergranat 1 Knoblauchzehe 2 Zweige Thymian
Piment-d´Espelette Salzflocken Olivenöl

Für die Tomaten:

4 Strauchtomaten 1/2 Bund Estragon 1 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für den Babyspinat:

100 g Babyspinat 1 Schalotte 1 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für den Nudelteig:

Die Eier zusammen mit der Tinte aufschlagen. Nudelgrieß, Mehl und Salz mit den aufgeschlagenen Eiern in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Den Nudelteig in der Nudelmaschine hauchdünn ausrollen und daraus 8 Nudelkreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Nudelblätter in Folie einpacken und beiseitelegen. Die Nudelblätter in kochendem Salzwasser al dente garen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Weißwein, Wermut und Schalottenwürfel in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Mit Fond aufgießen, dann Safranfäden und Crème double dazugeben. Die Flüssigkeit um etwa ein Drittel reduzieren lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Kalte Butter in Würfel schneiden, zur Sauce geben und mit einem Mixer aufmontieren.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Sauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Warmhalten. Sauce kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen, abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Aus dem Meer:

Steinbuttfilet, Lachs, Jakobsmuscheln und Kaisergranat kalt abspülen und trockentupfen. Die Fischfilets vierteln. Thymian abrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Meeresfrüchte in Öl mit der Knoblauch und Thymian von beiden Seiten ca. 2 Minuten von beiden Seiten braten. Mit Salzflocken und Piment d´Espelette abschmecken.

Warmhalten.

Für die Tomaten:

Tomaten kurz blanchieren, aus dem Wasser nehmen und enthäuten.

Halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Tomaten in einer Pfanne mit Öl schmelzen lassen. Estragon abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken.

Für den Babyspinat:

Schalotte abziehen und fein würfeln. In Öl glasig anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und zu den Schalotten geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf vorgewärmte Teller zuerst etwas Sauce, das erste Nudelblatt, die Tomaten und den Blattspinat geben. Die Meeresfrüchte darauf verteilen, etwas Sauce darübergeben und mit dem zweiten Nudelblatt bedecken.

Das Gericht nochmals mit Sauce umgießen.

Cornelia Poletto am 12. Juni 2020