

Ravioli mit Lachs-Füllung

Für 2 Portionen

| | | |
|------------------------------|--------------------|-----------------|
| 150 g feiner Hartweizengrieß | 1 Pck. Sepia-Tinte | 2 Eier |
| 100 g frisches Lachsfilet | 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe |
| 2 Stiele Koriander | 1 Bio-Zitrone | 30 g Butter |
| Parmesan | 1 Prise Salz | 1 EL Olivenöl |

Ein Ei mit Sepia verquirlen. Mehl, das verquirlte Ei, Salz und Öl zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Je nach Konsistenz noch etwas Mehl unterarbeiten oder zwei Esslöffel Wasser zugeben. Nudelteig eine Stunde ruhen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfen. Lachsfilet fein würfeln und mit den Schalotten und Knoblauch mischen. Koriander hacken und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und -schale würzen. Nudelteig zu langen Bahnen ausrollen, Lachsfüllung in kleinen Portionen auf die Bahnen setzen. Ränder mit Eigelb vom zweiten Ei einstreichen und mit einer zweiten Nudelbahn bedecken. Mit Hilfe eines Ravioliausstechers Ravioli ausstechen. In leicht gesalzenem Wasser 2 bis 3 Minuten garen. Herausheben und in der heißen Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Steffen Henssler am 20. Februar 2013