

# Flusskrebs-Ravioli mit gebratenem Lamm-Bries

**Für 4 Personen**

**Für den Nudelteig:**

250 g Nudelgrieß	300 g Mehl	225 g Eigelb
80 g Eiweiß	1 TL Salz	1 EL Olivenöl
1 EL weiche Butter		

**Für die Füllung:**

200 g Flusskrebs-Schwänze	$\frac{1}{2}$ TL fein gehackter Rosmarin	2 Knoblauchzehen
Pfeffer	3 EL Ricotta	

**Für das Lamm-bries:**

700 g gewässertes Lamm-bries	2 Knoblauchzehen	1 Bund Petersilie
100 g Butter	Salz, Pfeffer	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin	

Für den Nudelteig alle Zutaten, bis auf etwas Eiweiß, in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Nudelteig verkneten. Teig auf der Arbeitsfläche nochmals 5–10 Minuten mit den Händen nachkneten. In Folie wickeln und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Für die Füllung das Krebsfleisch abtropfen lassen, die Lake auffangen. Krebsfleisch, Rosmarin, Knoblauch und Pfeffer in der Küchenmaschine fein hacken. Ricotta unterrühren, würzen.

Ravioliteig halbieren, jeweils dünn zu gleich großen Platten ausrollen. Füllung mit jeweils ausreichend Abstand zueinander in kleinen Häufchen auf der Hälfte der Teigplatten verteilen. Die Zwischenräume mit übrigem Eiweiß bestreichen.

Übrige Teigplatten passgenau darüber legen. Zwischen den Füllungen vorsichtig andrücken, evtl. mit eingeschlossene Luft mit ausdrücken. Ravioli ausstechen, mit Mehl bestäuben und bis zur weiteren Verarbeitung auf einem Tuch verteilen und etwas antrocknen lassen. Lamm-bries unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Das Bries darin portionsweise 2–3 Minuten pochieren, bis die Stücke fast gar sind. Kalt abschrecken, abgießen und abtropfen lassen. Bries abziehen.

Knoblauch abziehen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Knoblauch und Petersilie fein hacken. Bries gut abtropfen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen. Ravioli darin zwei Minuten garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Briesstücke darin goldbraun braten. Rosmarin und Thymian mit einlegen. Kurz vor Ende der Bratzeit die Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Anrichten Butter und einige Tropfen Zitronensaft zugeben und alles durchschwenken.

Ravioli mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen. Mit dem Bries auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Frank Buchholz am 08. August 2016