

Crevetten-Ravioli mit Limetten-Ingwer-Sud

Für 2 Personen

Für die Crevettenravioli:

250 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	3 Eigelb
1,5 EL Olivenöl	Salz	1 EL Wasser
100 g Crevetten, geschält	60 g Sahne	1 Eiweiß
Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	100 g Lachsfilet ohne Haut

Für den Limetten-Ingwersud:

3 Stangen Zitronengras	5 Kaffirlimettenblätter	5 g Ingwer
1 rote Chili-Schote	1 Limette	2 Schalotten
1 EL Olivenöl	600 ml Geflügelfond	1 Prise Palmzucker
2 EL Sojasauce	3 Stängel frischer Koriander	1 Prise Chilipulver

Für den Nudelteig Mehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Von einer Stange Zitronengras die äußeren trockenen Blätter entfernen, die Zitronengrasslange fein schneiden. 2 Kaffirlimettenblätter fein schneiden. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili längs halbieren, die Kerne austreifen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Von der Limette den Saft auspressen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Geflügelfond auffüllen und aufkochen. Eine Prise Salz, Palmzucker, Ingwer, Zitronengras, Limettensaft, Chili und Sojasauce zugeben, 20 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Gut gekühlte Crevetten mit Sahne und Eiweiß in einen Cutter geben, mit Salz, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen und zu einer glatten Farce mixen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kurz in den Kühlschrank legen. Lachs in 6 ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und in 12 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen, den Rand mit etwas Wasser bestreichen. Die Crevettenmasse auf die Mitte von 6 Nudelkreisen spritzen, je einen Lachswürfel aufsetzen und mit einem Nudelblatt abdecken, die Ränder gut andrücken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud erhitzen. Von den übrigen Zitronengrasslangen die äußeren trockenen Blätter entfernen, die Stangen fein schneiden. Rest Kaffirlimettenblätter fein schneiden. Koriander abspülen, trocken, schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Alles zum Sud geben, mit 1 Prise Chilipulver würzen, die Ravioli einlegen und kurz darin erwärmen. Dann die Ravioli mit dem Sud in tiefen Tellern anrichten.

Jörg Sackmann Dienstag, 03. Mai 2011