

Muschel-Ravioli mit Brunnenkresse-Soße

Für 4 Personen

1 kg Miesmuscheln	20 Venusmuscheln	250 g Hartweizenmehl
1 Ei	3 Eigelb	1,5 EL Olivenöl
Salz	1 EL Wasser	100 g Zanderfilet (ohne Haut)
Cayennepfeffer	60 g Sahne	1 Eiweiß

Für die Brunnenkressesauce:

3 Schalotten	2 EL Butter	200 ml Weißwein
100 ml Wermut	300 ml Fischfond	300 ml Sahne
Salz, Piment-d'Espelette	1 Prise Zucker	1 Spritzer Zitronensaft
1 Bund Brunnenkresse	1 TL Meerrettich	

Für den Nudelteig Mehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Miesmuscheln und Venusmuscheln säubern und kalt abspülen. Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen. Jede Muschelsorte in einem separaten Topf mit je 100 ml kochendem Wasser bei geschlossenem Deckel ca. 2 Minuten kochen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. (Muscheln die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen).

Dann die Muscheln über einer Schüssel aus den Schalen brechen, den Saft auffangen und passieren. Das Muschelfleisch beiseite legen.

Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und 12 x 8 cm große Kreise ausstechen, den Rand mit etwas Wasser bestreichen.

Zanderfilet in Würfel schneiden und mit Salz und Cayennepfeffer würzen, mit zehn Miesmuscheln, gekühlter Sahne und gekühltem Eiweiß fein mixen, durch ein feines Sieb streichen; die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Die Muschelmasse auf die Mitte der Kreise spritzen und je zwei Muscheln aufsetzen. Dann mit einem zweiten Nudelblatt abdecken und verschließen.

Kurz vor dem Anrichten die Ravioli ca. 4 Minuten in Salzwasser garen.

Für die Sauce Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Fischfond und aufgefangenen Muschelsaft zugeben, ebenfalls um die Hälfte einkochen, dann Sahne zugeben, mit Salz, Piment, Zucker und Zitronensaft würzen und kurz aufkochen.

Brunnenkresse waschen, trocken schütteln, fein zupfen und (bis auf ein paar Blätter für die Dekoration) in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen, mit Meerrettich zur Sauce geben, fein mixen, passieren und abschmecken. Zum Schluss mit 1 TL kalter Butter aufschäumen.

Die Brunnenkressesauce in die Mitte des Tellers geben, Ravioli aufsetzen, die restlichen ausgelösten Muscheln darauf verteilen. Brunnenkresseblätter über das Gericht streuen und servieren.

Jörg Sackmann am 31. März 2015