

Ravioli mit Fischfarce und Tomatensauce

Zutaten für:

4 Personen

NUDELTEIG

125	Gramm	Hartweizengrieß
75	Gramm	Mehl (Typ 405)
2		Eier (Größe M)
1	Prise	Salz
		Evtl. 1 Eierschale mit Wasser

AUSSERDEM

1		Hartweizengrieß, zum Ausrollen
		Eiweiß, zum Bepinseln

FÜR DIE FARCE

350	Gramm	Fischfilet ohne Haut (z.B. Lachs oder Forelle)
50	Gramm	Ricotta
1		Ei
	Etwas	Zitronensaft
1	Bund	Petersilie
		Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1/2	Teel.	Cayennepfeffer oder Piment d'Espelette
	Etwas	Trockener Weißwein (falls die Farce zu fest ist, -- es geht aber auch Sahne oder Milch)

FÜR DIE TOMATENSAUCE

800	Gramm	Reife, feste Tomaten
1		Zwiebel
4	Essl.	Olivenöl extravergine
1	Bund	Basilikum
1	Zweig	Majoran
1		Lorbeerblatt
1		Salbeiblatt
1	Prise	Zucker
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst den Nudelteig zubereiten:

Alle Nudelteig-Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls der Teig zu fest wird kann man noch 1 Eierschale mit Wasser zugeben. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Farce zubereiten:

Den Fisch falls nötig filettieren, würfeln und in den Gefrierschrank stellen. (ca. 30-60 Min.)

Fisch und Petersilie im Cutter hacken, etwas ausgepressten Zitronensaft, Ei und Ricotta dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Falls die Farce zu fest ist kann man sie mit Weißwein, Sahne oder Milch geschmeidiger machen.

Nun die Tomatensauce zubereiten:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Tomaten 1 Minute in kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen, abtropfen lassen

Ravioli mit Fischfarce und Tomatensauce

(Fortsetzung)

und grob hacken.

2 Esslöffel Olivenöl erhitzen, die gehackte Zwiebel, den Majoranzweig, das Lorbeer- und das Salbeiblatt hineingehen und bei mäßiger Hitze anschwitzen. Die Tomaten hinzufügen, mit je einer Prise Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und bei starker Hitze ca. 15 Minuten kochen.

Zum Schluss das gehackte Basilikum und das Olivenöl einrühren und die Sauce vom Feuer nehmen.

Fertigstellen:

Den Nudelteig mit Grieß bestäuben und mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Hälfte der Nudelbahn auf bemehlter Arbeitsfläche auslegen und je einen Teelöffel Füllung mit etwas Abstand auf den Teig geben. Die Zwischenräume mit Eiweiß bepinseln.

Die andere Hälfte der Nudelbahn darauf legen, um die Füllung herum fest andrücken. Ravioli ausstechen und auf ein bemehltes Backpapier geben.

Wasser in einem ausreichend großen Topf zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Ravioli circa drei Minuten garen.

Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit der Tomatensauce übergießen, vorsichtig durchmischen und sofort servieren.