

# Rotbarsch-Ravioli mit Dill-Senf-Soße, Zucchini-Feldsalat

## Für zwei Personen

|                                    |                            |                          |
|------------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| <b>Für den Nudelteig:</b>          | 200 g doppelgriffiges Mehl | 200 g Weizenmehl         |
| 7 EL Olivenöl                      | 4 Eier                     | 1 Prise Salz             |
| <b>Für die Fischfüllung:</b>       |                            |                          |
| 200 g Rotbarschfilet               | 1 Bund Frühlingszwiebeln   | 1 Bund glatte Petersilie |
| 1 Ei                               | 3 Zweige Koriander         | 4 eingelegte Sardellen   |
| 2 TL eingelegte Kapern             | Salz                       | Pfeffer                  |
| <b>Für die Dill-Senf-Sauce:</b>    |                            |                          |
| 1 Zwiebel                          | 1 Zitrone                  | 100 g Parmesan           |
| 200 g Schlagsahne                  | 200 ml Fischfond           | 200 ml Gemüsefond        |
| 1 EL Dijon-Senf                    | 1 EL bayer. süßer Senf     | 1 Bund Dill              |
| 50 g Butter                        | Salz                       | Pfeffer                  |
| <b>Für den Zucchini-Feldsalat:</b> |                            |                          |
| 150 g Feldsalat                    | 1 Zucchini                 | 4 Cocktailtomaten        |
| 1 Schalotte                        | 50 g Erdnüsse              | 1 TL Sahnemeerrettich    |
| 4 EL Weißwein-Essig                | 1 TL Sesam                 | 1 TL Zucker              |
| 7 EL Olivenöl                      | 1 TL Salz                  | 1 TL schwarzer Pfeffer   |

**Für den Nudelteig:** Die Eier aufschlagen und mit beiden Mehlsorten, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben. Mit einem Mixer kurz durchkneten. Danach mit der Hand 5 Minuten weiterkneten und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen, danach durch eine Nudelmaschine geben.

**Für die Fischfüllung:** Petersilie und Koriander abrausen und die Blätter abzupfen. Frühlingszwiebeln putzen und klein hacken. Den Rotbarsch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Sardellen und die Kapern klein schneiden. Alle Zutaten mit dem Ei in eine Schüssel geben und gut durchmengen, nicht kneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den vorbereiteten Nudelteig in Quadrate schneiden und mit einem Teigrad die Ränder bearbeiten. Etwas von der Füllung in die Mitte der Quadrate geben und zuklappen.

**Für die Dill-Senf-Sauce:** Butter in eine Pfanne geben. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Zwiebelwürfel in die Pfanne geben und glasig andünsten. Den Dijon-Senf und den süßen Senf zu den Zwiebeln geben und kurz mit anschwitzen.

Danach mit Fischfond und Gemüsefond auffüllen und einreduzieren lassen. Sahne dazugeben. Dill abrausen, fein hacken und Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben. Dill und Parmesan in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

**Für den Zucchini-Feldsalat:** Den Feldsalat putzen. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. In einer Pfanne mit Olivenöl Zucchini und Tomaten kurz anbraten.

Für das Dressing Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

In einem Mörser die Erdnüsse zermahlen. Eine Erdnuss-Vinaigrette aus zermahlenden Erdnüssen, Schalotten, Sahnemeerrettich, Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl und Essig herstellen und gut durchmengen, kurz ziehen lassen.

Nun den Feldsalat mit dem warmen Zucchini-Tomaten-Gemüse vermengen und die Vinaigrette dazugeben. Gut mischen und mit Sesam bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Norbert Babeo am 11. März 2020