

Ravioli mit Lachs-Füllung

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

250 g Weizenmehl (Type 550)	50 g Hartweizengrieß	2 Eier
1 Eigelb	2 EL kaltes Wasser	1 EL Olivenöl
1 g Salz		

Zum Verschließen:

1 Eigelb	1 EL Wasser
----------	-------------

Für die Füllung:

200 g Lachsfilet	100 ml kalte Sahne	1 Ei
1 TL Fenchelsaat	1/4 Fenchelknolle	1 g Salz
Pfeffer		

Für die Soße:

1/2 Fenchelknolle	1/2 Bund Estragon	100 ml Sahne
120 ml Weißwein	2 g Salz	Fenchelgrün.

Mehl in eine Schüssel sieben, mit zwei Eiern, einem Eigelb, kaltem Wasser, Öl, Salz zu einem glatten Teig kneten – mit den Knethaken eines Handrührgeräts. Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie packen, 30 Minuten im Raum ruhen lassen. Kurz durchkneten, mit der Nudelmaschine bis zur vorletzten Stufe oder dem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einem Ravioliausstecher oder einer Tasse (8 cm Durchmesser) etwa 24 Rohlinge ausstechen. Ein Eigelb und Wasser mixen.

Zwei Drittel des Lachses grob würfeln, 15 Minuten ins Gefrierfach legen. Mit kalter Sahne, Ei, Fenchelsamen, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer mischen. Mit dem Pürierstab zu einer Masse verarbeiten, die dick gebunden sein sollte. Den restlichen Lachs und den Fenchel fein würfeln und unterheben.

Je einen gehäuften TL Füllung in die Mitte der Rohlinge setzen. Die Ränder mit dem Eigelb-Wasser-Mix einstreichen. Teigkreis zur Tasche falten. Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Etwa 8 Minuten in siedendem Salzwasser gar kochen.

Kleingewürfelten Fenchel in Öl anschwitzen, mit Wein ablöschen, salzen, Sahne zugießen. Estragon grob zerkleinern, zur Soße geben, reduzieren.

test März 2018