

Der Küchenchef des Illenau Bistro verrät seine extrem beliebte Pasta-Eigenkreation:

Rezept: Kürbis-Limetten-Ravioli mit kross gebratenem Saibling



Nudelteig:

230 g Weizenmehl

1 Ei

2 EL Olivenöl

Wasser nach Bedarf, bis Teig geschmeidig ist

Alles zusammen sehr gut verkneten, bis ein fester, geschmeidiger Teig entstanden ist
Mindestens 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen (1 Tag ist noch besser)

Nudelfüllung:

1 halber Hokkaido (ca. 500 g) fein raspeln

1 Schalotte klein würfeln

Olivenöl zum Anschwitzen

Abrieb von 1 Limette

Saft von halber Limette

2 gehäufte EL geriebener Parmesan

Paniermehl nach Bedarf, dass Füllung eine trockene Masse ergibt

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Gehackte Blatt Petersilie

Eigelb zum Kleben der Ravioli

Hokkaido mit Schalotte in Olivenöl anschwitzen, abkühlen lassen, restliche Zutaten zugeben, zu einer relativ trockenen Masse vermischen und abschmecken – die Füllmasse nochmals gut abkühlen lassen.

Nudelteig sehr dünn ausrollen (ca. 1-2 mm). Mit Nudelmaschine auf Stufe 7 oder auf zweitkleinste Stufe. Die Ravioli können ganz nach Belieben zugeschnitten werden. Entweder rund ausgestochen und zu Halbmonden zusammengeklappt oder man schneidet sie rechteckig aus, um sie zu Quadraten zusammenzuklappen oder Quadrate, die man zu Dreiecken zusammenklappt.

Das Rezept ist für ca. 9 Ravioli pro Person ausgelegt. Auf jede Nudel einen halben TL Masse geben, die Ränder mit Eigelb bestreichen und zusammendrücken. Mit einer Gabel kann ein Muster auf den Rand gedrückt werden.

Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben und 1-2 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.

Soße:

Andere Hälfte vom Hokkaido (ca. 500 g) fein raspeln
1 Schalotte in schmale Julienne (Streifen) schneiden
40 ml Olivenöl
12 Cocktailtomaten halbieren
2 EL geröstete Kürbiskerne
Gehackte Blattpetersilie
Saft von anderer Limettenhälfte
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Geriebener Parmesan und frische Petersilie zum Garnieren

Hokkaido mit Schalotte in großzügig Olivenöl anschwitzen, Tomaten, Kürbiskerne und Blattpetersilie dazu, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und die frisch gekochten Ravioli unterheben.

Saibling:

4 Bachsaibling-Filets (hier geht auch jeder andere Fisch, wie z.B. Zander)
Olivenöl
Meersalz

Die Fischfilets von restlichen Gräten entfernen und in jeweils 3 Trapeze schneiden. Anschließend mehlieren und von der Hautseite bei mittlerer Temperatur kross anbraten, einmal kurz umdrehen, die Hautseite salzen, fertig.

Zum Anrichten die Ravioli in Pastatellern aneinander schichten, Soße drüber, die 3 Trapezfilets dazulegen, mit Petersilie und Parmesan hübsch garnieren und genießen!



