



SAFRAN-RAVIOLI MIT SHRIMP-FÜLLUNG AN ESTRAGON-SCHAUM

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG PASTATEIG

Mehl in eine Schüssel geben und alle restlichen Zutaten begeben.

Entweder von Hand so lange kneten, bis ein fester, gleichmässiger Teig entsteht oder in einer Rührmaschine mit einem Knethaken zu einem Teig verarbeiten.

4 Stunden ruhen lassen bevor man den Teig weiterverarbeitet.

SHRIMP-FÜLLUNG

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Knoblauchzehe schälen und reiben. Die Zwiebel hacken.

Die Shrimps in kleine Würfel schneiden (5x5mm).

Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl kurz dünsten und in eine Schüssel geben.

Ricotta, Estragon und Shrimpswürfel begeben und vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

EINKAUFSLISTE

ZUTATEN PASTATEIG

- 250 G MEHL
- 2 EIER (À 50 GRAMM)
- 2 EIGELB
- 1 MSP SAFRAN
- ½ EL OLIVENÖL
- 1 PRISE SALZ

EINKAUFSLISTE

ZUTATEN SHRIMP-FÜLLUNG

- 200 G SHRIMPS
- 250 G RICOTTA
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 1 KLEINE ZWIEBEL
- 2 ZWEIGE ESTRAGON, FEIN GEHACKT
- OLIVENÖL
- SALZ
- PFEFFER



ESTRAGON-ESPUMA

ZUBEREITUNG ESPUMA

Estragon grob schneiden, mit dem Rahm und dem Fischfond in einer Pfanne mischen und aufkochen.
Zitronenschale dazu reiben, Rahm würzen, Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Rahm durch ein Sieb giessen, in den Kisag- oder iSi-Bläser giessen.
Bläser fachgerecht verschliessen, ca. 2 Stunden kühl stellen.
Vor dem Servieren 1 Patrone in den Bläser spritzen.



RAVIOLI HERSTELLEN

Mit einer Pasta-, oder sonstigen geeigneten Küchenmaschine, Pastateig sorgfältig auf die gewünschte Dicke für Ravioli auswallen.

Dauids Küchentipp:

Hat die Maschine z.B. 8 verschiedene Stufen, wobei 8 die dünnste und 1 die dickste Option ist, so empfehle ich etwa Stufe 6.

Ausgewallte Pastablätter in der Mitte zu zwei Teilen trennen.
Auf der einen Hälfte kleine Häufchen in der Grösse von ca. ½ EL von der Shrimps-Ricotta-Masse mit genug Abstand verteilen.

Den Teig um die Häufchen mit einem leicht feuchten Pinsel befeuchten.
Nun das zweite, noch blanke Pastablatt vorsichtig über das erste mit der Füllmasse belegte Pastablatt legen und leicht von Hand andrücken.

Um perfekte Ravioli zu erhalten, sind Ausstechringe ein gutes Hilfsmittel.
Einen etwas kleineren Ring nehmen und das obere Pastablatt mit der stumpfen Seite des Rings andrücken.

In kreisförmigen Bewegungen mit etwas Druck gegen das befeuchtete, untere Pastablatt drücken, bis sich ein schöner gewölbter Raviolo formt.
Nun mit einem etwas grösseren Ring ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Topf mit genug Wasser aufsetzen und aufkochen lassen.
Wasser salzen, die Ravioli vorsichtig begeben und ca. 2 Minuten kochen.

Butter in einer breiten Pfanne auflösen.
Mit einer Schaumkelle Ravioli aus dem Wasser direkt in die Pfanne mit der Butter geben. Gut vermischen und in den Tellern verteilen.

Estragon-Espuma darüber geben, sodass dieser langsam schmilzt.



EINKAUFLISTE

ZUTATEN ESPUMA

- ½ BUND ESTRAGON
- 2 DL VOLLRAHM
- 1 EL FISCHFOND
- 1 BIO-ZITRONE
- ½ TL SALZ
- PFEFFER



EINKAUFLISTE

ZUM ANRICHTEN

- WASSER ZUM BEFEUCHTEN
- WASSER ZUM KOCHEN
- SALZ
- 3 EL BUTTER