

FISCHRAVIOLI AN ESTRAGONBUTTER

Für 6 Personen

Zutaten

Mehl zum Auswallen

Teig:

450 g Teigwaren- oder Weissmehl

1 TL Salz

3 Eier

1 EL Rapsöl

Wasser, nach Bedarf

Füllung:

350 g Fischfilet ohne Haut, z. B. Forelle

1 Hand voll Petersilie

1/3 TL Salz

Pfeffer

1 Ei, verquirlt

50 g Ricotta

Estragonbutter:

30 g Butter

frischer Estragon, gehackt

Salz

Pfeffer

Estragon zum Garnieren



Zubereitung

- 1** Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen. Eier und Öl verquirlen, hineingießen, zu einem Teig zusammenfügen. Mit so viel Wasser wie nötig zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- 2** Für die Füllung Fisch und Petersilie im Cutter hacken. Würzen, Ei und Ricotta dazugeben. Gut vermischen.
- 3** Teig auf wenig Mehl 2 mm dünn auswallen. Je ein gehäufter TL Füllung im Abstand von 6 cm auf der Hälfte des Teiges verteilen. Zwischenräume mit Wasser bepinseln. Zweite Teighälfte über den mit Füllung belegten Teig legen. Zwischenräume gut andrücken. Ravioli mit dem Teigrädli ausschneiden. Auf ein bemehltes Küchentuch legen.
- 4** Ravioli in viel Salzwasser 5-6 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.
- 5** Butter in grosser Bratpfanne schmelzen, Estragon zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ravioli in der Butter schwenken und anrichten, garnieren. Schneller geht es mit gekauftem Pastateig. Für die rezeptierte Menge benötigt man ungefähr 500 Gramm. Die rezeptierte Menge eignet sich als Hauptgang für 4 Personen.