

Garnelen-Chili-Ravioli



Zutaten:

Nudelteig:

- 70 g Mehl (plus Mehl zum Bearbeiten)
- 70 g Hartweizengrieß
- 70 g kaltes Wasser

Füllung:

- 100 g Riesengarnelen (ohne Schale)
- 1 rote Chilischote
- 10 Stiele Koriandergrün
- 50 g Ricotta
- 50 g Sahne
- Salz & Pfeffer
- etwas Abrieb von einer unbehandelten Zitrone

Sauce:

- 10 g Mehl
- 10 g + 2 Butter
- 1 große Möhre
- 1 Schalotte
- 2 EL Noilly Prat (trockener Wermuth)
- 400 ml Hummerfond aus dem Glas
- Salz & Pfeffer
- Ei

Zubereitung:

Nudelteig:

Mehl, Hartweizengries und kaltes Wasser zu einem homogenen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Füllung:

Gefrorene Garnelen leicht antauen lassen und grob zerkleinern. Frische Garnelen waschen, am Rücken einschneiden und Darm entfernen, in kleine Stücke schneiden und etwa eine halbe Stunde im Gefrierschrank anfrieren.

Die Chilischote der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Das Koriandergrün abzupfen und ebenfalls sehr klein hacken.

Die eiskalten Garnelen mit einem Mixtab oder ähnlichem zu einer Farce zerkleinern. Ricotta hinzufügen und so viel Sahne, bis eine cremige Masse entsteht, nicht zu flüssig. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Farce in eine Schüssel geben und mit den Chiliwürfeln, Zitronenabrieb und dem Koriandergrün vermischen. Anschließend für 30 Min. in den Kühlschrank geben.

Sauce:

Für die Sauce Mehl und Butter verkneten und in den Gefrierschrank stellen.

Möhren putzen, in feine Würfel schneiden und für ca. 1 Minute blanchieren, dann abtropfen lassen.

Die fein geschnittene Schalotte in etwa 20 g Butter glasig dünsten und mit Noilly Prat und dem Hummerfond ablöschen. Bei starker Hitze für ca. 5-7 Minuten einkochen lassen.

Die Mehlbutter zerkleinern, in die Sauce einrühren und nochmals, unter Rühren, für etwa 3 Minuten erhitzen. Nicht mehr zum Kochen bringen! Möhrenwürfel dazugeben und warm halten.

Ravioli:

Den Nudelteig in zwei möglichst gleiche Stücke teilen. Flach rollen und anschließend in der Nudemaschine nicht zu dünn ausrollen. Teigbahnen auf die bemehlte Arbeitsfläche legen.

Das Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen.

Mit einem Ausstecher, \varnothing ca. 7 cm, Kreise ausstechen und die Farce mit einem Teelöffel auf die eine Hälfte verteilen. Die Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen und die andere Hälfte darauf drücken.

Die Ravioli sofort in kochendes Salzwasser gleiten lassen, etwa 3 Minuten kochen, anschließend mit der Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.

Guten Appetit 🤗