

Ravioli mit Doraden-Sardellen-Füllung, Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier 200 g Weizenmehl, Type 00 Mehl, Type 00
1 Prise Salz

Für die Füllung:

200 g Doradenfilet 2 Sardellenfilets 1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb 1 TL Kapern $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 EL Olivenöl

Für die Sauce:

400 g bunte Kirschtomaten 10 grüne, schwarze Oliven 3 Sardellenfilets
2 Knoblauchzehen 2 TL Kapern 10 ml Weißwein
 $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie 3 EL Olivenöl

Für den Teig:

Das Mehl in eine Schale geben und eine Mulde in der Mitte formen. Die Eier verquirlen und in die Mulde gießen. Mit einer Gabel Mehl, Salz und Ei vermischen bis ein krümeliger Teig entsteht. Den Teig von Hand weiter kneten bis er schön geschmeidig ist (gerne fünf Minuten). In Frischhaltefolie verpackt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung:

Petersilie klein hacken. Zitronenschale abreiben. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch andrücken und mit der Schale zum Öl geben. Sardellenfilets hinzufügen und so lange garen bis sie zerfallen. Dorade, Kapern und 1 EL Wasser zufügen, einen Deckel auflegen und ca. 3 Minuten sautieren. Knoblauch entfernen und die Zutaten aus der Pfanne auf ein Schneidebrett legen. Fisch und Kapern klein schneiden. Anschließend in einer Schüssel mit der 1 EL Petersilie und 1 TL Zitronenabrieb vermengen.

Für die Sauce:

Olivenöl bei mittlerer Hitze in der Pfanne erwärmen. Knoblauch andrücken und mit der Schale zum Öl geben. Sardellenfilets ebenfalls in das Öl geben und so lange garen bis die Sardellen zerfallen. Oliven in Scheiben schneiden und mit den Kapern hinzugeben und eine Minute mit garen. Mit Weißwein ablöschen. Tomaten halbieren, in die Pfanne geben, kurz durchschwenken und anschließend mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze schmoren lassen. Petersilie hacken und kurz vor dem Anrichten unterrühren.

Für die Fertigstellung:

Den Teig mit einer Nudelmaschine bis auf Stufe 6 ausrollen, mit der Doradenmasse füllen und zu Ravioli verschließen. Die Ravioli in reichlich Salzwasser wenige Minuten kochen und kurz in der Pfanne mit der Sauce schwenken.

Anna Haase am 22. Januar 2024