

# Seezunge mit Ricotta-Spinat-Ravioli, Feigen in Rotwein

**Für zwei Personen**

**Für die Seezunge:**

1 Seezungenfilets, ohne Haut	500 g Blattspinat (frisch)	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 kleine Zwiebel	1 TL Thymianblätter
1 EL Mehl	1 Eigelb	125 ml Milch
2 EL trockener Weißwein	100 g Sahne	30 g Parmesan
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

**Für die Ravioli:**

4 Eier	250 g Mehl 450	250 g Weizenmehl
250 g Ricotta	500 g Blattspinat (frisch)	100 g Parmesan
1 Muskatnuss	250 g Butter	Salz, Pfeffer

**Für die Feigen:**

4 schwarze Feigen	300 ml trockener Rotwein	100 ml roten Portwein
15 g Honig	5 Nelken	60 g weißer Rohrzucker
1 Zimtstangen		

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Spinatblätter waschen, kurz erhitzen und zusammenfallen lassen. Anschließend gut ausdrücken, fein hacken und mit Parmesan, Ricotta, Salz, Pfeffer und Muskat mixen.

Mehl und Ei vermengen und den Teig ruhen lassen. Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Nun jeweils einen Teelöffel der Füllung auf den ausgestochenen Teig setzen. Die Ränder gut zusammendrücken, damit beim kochen nichts herausquellen kann.

Die Ravioli in kochendem Salzwasser ziehen lassen. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, und dann über die Ravioli geben.

Seezungenfilets waschen, trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Mit dem Saft von einer halben Zitrone beträufeln. Blattspinat verlesen und gründlich waschen. Mit zwei Esslöffeln Weißwein, Salz und Pfeffer in einen Topf geben, erhitzen. Knoblauchzehe dazu pressen. Topf zudecken und der Spinat zusammenfallen lassen.

Zwiebelabziehen und sehr fein hacken, in Butter glasig dünsten. Butter schmelzen, einstreuen, unter Rühren anschwitzen. Thymian Milch und Sahne angießen, unter Rühren cremig einköcheln. Sauce vom Herd nehmen, Eigelb und frisch geriebenen Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Seezungenfilet in eine feuerfeste Form geben. Spinat darüber verteilen. Mit der Sauce übergießen,. Im Backofen 12 bis 15 Min garen.

Die Feige mit einem feuchten Tuch die Oberfläche reinigen und halbieren. Rotwein, Portwein, Honig, Zimtstange, Nelken und Rohrzucker aufkochen lassen. Die Feigen für fünf Minuten dazugeben. Die Sauce weiter kochen lassen.

Die Seezunge mit Ricotta-Spinat-Ravioli und Feigen in Rotwein anrichten und servieren.

Cristina Galetti am 30. November 2015