

Selbstgemachte Ravioli mit Flusskrebsen und Safran-Schaum

Für zwei Personen

100 g Krebsfleisch, naturell	3 TL Ricotta	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 unbehandelte Zitrone	0,5 Bund Kerbel
100 g Mehl	2 Eier	200 ml Fischfond
50 ml trockener Weißwein	100 ml Sahne	2 EL Olivenöl
0,2 g Safran	Pfeffer, Salz	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für die Füllung das Krebsfleisch abgießen und fein hacken. Einige Krebse für die Sauce beiseitelegen. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Den Kerbel waschen, trocken schütteln und klein hacken. Die Zitrone waschen und auspressen. Das gehackte Krebsfleisch mit dem Ricotta, einem Teelöffel gehackten Kerbel und der Hälfte der Knoblauchzehe mischen. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Aus einem Ei, einem Eigelb, dem Mehl, einem Teelöffel Olivenöl und einer Prise Salz einen Nudelteig kneten. Zwei Teigbahnen mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen und auf einer Teigbahn mit etwas Abstand jeweils einen Teelöffel Füllung platzieren. Die zweite Teigbahn auf einer Seite leicht anfeuchten und mit dieser Seite auf die belegte Teigbahn legen und die Ravioli abtrennen. Nach dem Formen die Ravioli in dem kochendem Salzwasser sechs Minuten bissfest kochen. Für den Safranschaum die Schalotte abziehen und klein hacken. Die Hälfte der Schalotte in dem restlichen Olivenöl glasig dünsten. Den Safran hinzugeben und mit dem Fischfond und dem Weißwein ablöschen. Die Sauce leicht einkochen lassen und zum Schluss die Sahne einrühren und nochmals reduzieren. Die Sauce vor dem Servieren aufschäumen. Die Flusskrebs-Ravioli mit dem Safranschaum auf Tellern anrichten, mit den restlichen Krebsen garnieren und servieren.

Vanessa Voß am 25. April 2013