

Lachs, Kaisergranat, Hummer in Raviolo, Espuma, Lauch

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

30 g Weizenmehl Typ 405 70 g Hartweizengrieß 1 Ei
1 TL Limonenöl 2 g Salz

Für die Füllung:

1 Lachsfilet à 50 g 50 g Hummerfleisch 25 g Fleisch vom Kaisergranat
2 TL Limettensaft 1 TL Butter 1 EL Sahne
4 große Blätter Basilikum 2 Zweige Oregano $\frac{1}{4}$ Bund frischer Kerbel
1 Zweig Thymian Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte 1 Zehe Knoblauch 1 EL Butter
50 ml Sahne 50 ml Cognac 150 ml Weißwein
300 ml Krustentierfond $\frac{1}{2}$ TL weißer Pfeffer Mehlbutter
 $\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen $\frac{1}{2}$ TL Senfkörner 1 Prise Kokosblütenzucker
Salz Pfeffer

Für den Zitronen-Espuma:

2 Zitronen (Abrieb + Saft) 1 TL gemahlene Zitronenschale 100 g Naturjoghurt
100 ml Sahne 2 EL Weißwein 30 g Agavendicksaft
Salz Pfeffer

Für das Lauchgemüse:

50 g Lauch $\frac{1}{2}$ reife Birne 1 TL Butter
100 ml Gemüsefond Salz

Für den Macadamia-Crunch:

1 TL Butter 10 g Macadamianüsse 1 Prise Kokosblütenzucker
1 Prise Chilipulver Salz

Für den Nudelteig:

Mehl, Semola, Ei, Limonenöl und Salz vermengen. Den Teig gut kneten und dann für 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

25 g Lachs pürieren und die Sahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Den Hummer, Lachs und das Fleisch vom Kaisergranat in Würfel schneiden. Basilikum, Oregano, Thymian und Kerbel abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Alles unter die Farce mischen, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

Den Nudelteig dünn ausrollen. Auf eine Hälfte Kerbel streuen und nochmals dünn ausrollen. Runde Kreise ausstechen und die Fischfarce draufgeben. Die Enden der Ravioli schließen und in einem Topf mit siedendem Salzwasser etwa 2 bis 3 Minuten garen. Die Ravioli aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Thymian in Butter schwenken.

Für die Sauce:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter mit dem Kokosblütenzucker anschwitzen. Mit Cognac, Weißwein und Krustentierfond ablöschen. Den weißen Pfeffer, die Koriandersamen und die Senfkörner in einem Mörser zerkleinern und dazugeben. Alles reduzieren lassen.

Die Sahne hinzugeben und die Sauce weiter köcheln lassen. Anschließend mit Mehl und Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Zitronen-Espuma:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Abrieb und Saft mit der gemahlene Zitronenschale, Joghurt, Sahne, Weißwein und Agavendicksaft zu einer homogenen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Siphon der Espuma-Flasche füllen und kalt stellen.

Für das Lauchgemüse:

Den Lauch von den Enden befreien und in Streifen schneiden. Die Birne halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lauch mit der Birne darin anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und sanft dämpfen. Mit Salz abschmecken.

Für den Macadamia-Crunch:

Die Macadamianüsse in einem Mörser grob zerstoßen und in einer Pfanne mit Butter rösten. Mit Kokosblütenzucker, Salz und Chili abschmecken.

Mit Lachs, Kaisergranat und Hummer gefüllter Raviolo mit Zitronen- Espuma, Lauchgemüse und Macadamia-Crunch auf Tellern anrichten servieren.

Lena Ringwald am 25. Oktober 2017