

Gefüllte Teigtaschen mit Flusskrebsen und Ricotta

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g doppelgr. Weizenmehl 4 Eier 1 Prise Salz

Für die Füllung:

200 g Flusskrebsfleisch 2 Schalotten 2 Knoblauchzehen
1 Zitrone 200 g Ricotta 100 ml trockener Weißwein
1 Zweig Dill 50 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

150 g geräuch. Ricotta 150 g Butter 1 Zweig Dill

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie 2 Zweige Dill 2 Zweige Basilikum
1 EL Balsamicoessig 1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Teig:

Drei Eier trennen. Eigelbe und ein ganzes Ei, Mehl und Salz vermischen und zu einem Teig verkneten. Diesen in einer Klarsichtfolie einwickeln und für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung:

Schalotten und Knoblauch abziehen und feinhacken.

Krebsfleisch fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin schwenken. Krebsfleisch hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Diesen reduzieren lassen und die Masse auskühlen lassen. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Den Abrieb und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Dill abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Die Masse in eine Schüssel geben und mit Ricotta und Dill vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Teigtaschen:

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einem Brett flach drücken und ca. 5 cm große Stücke abschneiden. Diese mit einer Nudelmaschine in dünne Blätter verarbeiten. Mit einem Servierring (ca. 8 cm Durchmesser) Kreise ausstecken. Je einen Teelöffel Füllung in der Mitte platzieren und die Ränder fest aneinanderdrücken.

In kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis die Teigtaschen oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun erhitzen.

Diese Nussbutter über den Teigtaschen verteilen. Ricotta hobeln und zusammen mit etwas Dill auch darüber streuen.

Für die Garnitur:

Kräuter abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Mit Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer vermengen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Trummer am 27. Februar 2020