

Ravioli mit Muschel-Füllung und Curry-Schaum

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

3 Eier
150 g Mehl

1 kl. Tüte Tintenfischfarbe
1 Prise Salz

1 EL Olivenöl

Für die Muschel-Füllung:

1 kg Miesmuscheln
200 ml Weißwein

2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl

Für die Ravioli:

1 Ei (Eiweiß)
Mehl
Salz

Für den Schaum:

1 Stange Lauch
125 ml Sahne
50 g Butter

2 Karotten
250 ml Fischfond
1 Prise Salz

$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle
1 EL Curry
1 Prise Pfeffer

Für den Nudelteig:

Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. Tinte mit beiden Eiern, Eigelb, Öl und Salz verquirlen. Mehl zufügen und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten. Nudelteig in Folie wickeln und kühl stellen.

Für die Muschel-Füllung:

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, entbarten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Muscheln ins kochende Wasser geben und kräftig sprudelnd kochen lassen, dann abgießen.

Knoblauch abziehen und hacken. Gesäuberte Muscheln mit Knoblauch in heißem Öl in einem breiten Topf anschwitzen. Mit Wein ablöschen und zugedeckt etwa 3 Minuten garen. Muscheln abschütten, Fond auffangen und durch einen Kaffeefilter gießen. Für den Curryschaum aufbewahren.

Muscheln aus der Schale lösen.

Für die Ravioli:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Nudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem herzförmigen Ausstecher Teigherzen ausstechen.

Ei trennen und Eiweiß auffangen. Ausgelöste Muscheln etwas trockentupfen und auf die Teig-Herzen verteilen. Teig rund um die Muscheln dünn mit Eiweiß bestreichen und zusammenklappen. Rand fest zusammendrücken.

Muschel-Ravioli in sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten garen. Anschließend herausnehmen. abtropfen lassen und zugedeckt warmhalten.

Für den Schaum:

Lauch putzen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Karotten, Sellerie ggfs. schälen, von Enden befreien und auch in feine Streifen schneiden. Lauch, Karotten und Sellerie in zerlassener Butter anschwitzen. Curry darüber streuen kurz mit anschwitzen, dann mit Fisch- und Muschelfond (von oben) sowie Sahne auffüllen. Offen einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne schlagen, unterheben und alles passieren, dann mit dem Mixer aufschäumen. Schaum mit Muschel-Ravioli und Gemüsestreifen in einem tiefen Teller anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl Braun am 24. März 2021