

Raviolo aperto di mare

Für zwei Personen

Für den Pasta-Teig:

100 g Pasta-Mehl 2 Eier $\frac{1}{4}$ Bund Salbei
Salz

Für die Sauce:

6 Riesengarnelen, mit Schale 1 kl. Dose Cannellini-Bohnen 1 Knoblauchzehe
100 ml trockener Weißwein 300 ml Gemüsefond $\frac{1}{4}$ Bund Salbei

Für die Garnelen:

1 Knoblauchzehe 1 EL Butter $\frac{1}{4}$ Bund Salbei
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Salbei

Für den Pasta-Teig:

Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. Mehl mit einem ganzen Ei und einem Eigelb vermischen, bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und kaltstellen.

Salbeiblätter abzupfen. Teig zu zwei Bahnen auf dünnster Stufe ausrollen. Auf eine Bahn die Salbeiblätter legen. Die zweite Bahn darauflegen und erneut dünn ausrollen. Mit zwei großen, runden Dessert Ringen zwei große Kreise ausstechen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Pasta-Kreise nacheinander im Salzwasser gar kochen.

Für die Sauce:

Salbeiblätter abzupfen. Garnelen schälen, entdarmen, waschen und trockentupfen. Die Schalen in einen kleinen Topf mit einer Knoblauchzehe und etwas Salbei geben und leicht anrösten. Mit Weißwein ablöschen. Wein einkochen lassen und Fond hinzugeben. Sud kurz köcheln lassen.

Garnelenschalen und den Salbei aus der Brühe herausholen und Bohnen zu der Brühe geben. Alles erneut erwärmen und fein pürieren. Die Brühe zu einer cremigen Sauce einkochen.

Für die Garnelen:

Salbeiblätter abzupfen. Garnelenfleisch (von oben) mit Butter, einer ganzen Knoblauchzehe und etwas Salbei vorsichtig anbraten. Die Garnelen sollten nicht komplett gegart werden, da sie später in der Brühe nachgaren. Je nach Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Salbeiblätter abzupfen.

Garnelen in der Mitte der Teller anrichten und mit der heißen Sauce bedecken. Mit einem Pasta-Kreis die Sauce abdecken und mit Salbei garnieren. Das Gericht servieren.

Berta Carrasco Grau am 15. Juli 2021