

Ravioli, Safran-Soße, Garnele, Speck, Erbsen

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier	2 EL Pflanzenöl	200 g Farina, 00
6-8 Fäden Safran		

Für die Füllung 1:

100 g Kabeljaufilet	75 g Garnelen	1 Knoblauchzehe
2 Eier	25 ml Sahne	1 Msp. Zitronengraspaste
1 Mps. Estragon	Piment d'Espelette	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung 2:

4-6 kleine Eier	60 g Bacon in Scheiben	50 g Crème-fraîche
1 EL Semmelbrösel	Salz	

Für die Füllung 3:

150 g TK-Erbsen	1 Zitrone, Abrieb	2 EL Ricotta
10 g Parmesan	1 geh. TL Semmelbrösel	1 Zweig Estragon
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Safran-Soße:

1 Schalotte	200 ml Sahne	4 EL eiskalte Butter
Wermut	Öl	2 EL Mehl
2-3 Pimentkörner	2 Lorbeerblätter	1 Zweig Thymian
Paradieskörner	1 Prise Pul Biber	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bacon	2 Black Tiger Garnelen	50 g Erbsen, von oben
1 Zitrone, Saft	10 g Parmesan	Öl
1 Beet Erbsenkresse	Pul Biber	Salzflocken, Salz

Für den Nudelteig:

Den Backofen auf 160 Ober/-Unterhitze vorheizen.

Safran mit wenig kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen.

Farina, Eier und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Kurz vor dem Ende des Knetvorganges einige zerschnittene Safranfäden in den Nudelteig geben. Teig einige Zeit in den Kühlschrank geben. Den Teig in drei Teile aufteilen.

Das Einweichwassers des Safrans für die Safransauce verwenden.

Für die Füllung 1:

Kabeljau in Würfel schneiden und etwas anfrieren lassen. Knoblauch abziehen und reiben. Ein Ei trennen und das Eiweiß auffangen.

Kabeljau mit Knoblauch, einem Vollei, einem Eiweiß, Sahne, Zitronengraspaste, Estragon, Piment d'Espelette, Muskat, Salz, Pfeffer und etwas Crushed Ice in einen Multizerkleinerer geben und alles fein pürieren.

Garnelen säubern, hacken und unter die Masse mischen. Erneut abschmecken.

1/3 des Teiges mithilfe einer Nudelmaschine zu zwei dünnen Teigbahnen auswalzen. Füllung als kleine Häufchen auf eine Teigbahn geben, Teigränder mit Eiweiß bepinseln, die zweite Teigbahn obendrauf legen, dann Ravioli rund ausstechen. Ravioli in reichlich ko-

chendes Salzwasser geben. Topf vom Herd nehmen und Ravioli 3 Minuten im Wasser ziehen lassen.

Für die Füllung 2:

Speck würfeln und in einer Pfanne rösten. Herausnehmen und mit und Semmelbrösel und Crème fraîche mischen, sodass eine cremige Masse entsteht.

1/3 des Teiges mithilfe einer Nudelmaschine zu zwei dünnen Teigbahnen auswalzen. Speck-Brösel-Mischung als kleine Häufchen auf den Nudelteig geben und eine Mulde hineindrücken. Eier trennen und je ein ganzes Eigelb auf die Speckhäufchen geben. Es sollten keine sehr frischen Eier verwendet werden, da sie zu empfindlich sind und schneller kaputt gehen.

Teigränder mit Eiweiß bepinseln, die zweite Teigbahn obendrauf legen, dann Ravioli rund ausstechen. Ravioli in reichlich kochendes Salzwasser geben. Topf kurz von der Herdplatte nehmen, Platte herunterschalten und Ravioli 3-4 Minuten im simmernden Salzwasser ziehen lassen.

Für die Füllung 3:

Erbsen und Estragon in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. 50 g Erbsen für die Deko beiseitestellen.

Restliche Erbsen mit einem Pürierstab fein mixen. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und zufügen. Parmesan reiben und zufügen. Ricotta zufügen. Masse mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Semmelbrösel binden.

1/3 des Teiges mithilfe einer Nudelmaschine zu zwei dünnen Teigbahnen auswalzen. Füllung als kleine Häufchen auf eine Teigbahn geben, Teigränder mit Eiweiß (von oben) bepinseln, die zweite Teigbahn obendrauf legen, dann Ravioli rund ausstechen. Ravioli in reichlich kochendes Salzwasser geben. Topf vom Herd nehmen und Ravioli 5 Minuten im Wasser ziehen lassen.

Für die Safran-Soße:

Schalotte abziehen und mit Pimentkörnern, Lorbeer und Thymian zerhacken. Alles in Öl anrösten und mit Wermut ablöschen. Einkochen lassen. Dann die Masse in einen Multizerkleinerer geben, zerkleinern und abseihen.

Sud in einen Topf geben und Sahne, Safranwasser (vom eingeweichten Safran, siehe oben) sowie etwas Kochwasser der Ravioli hinzufügen.

Sahne zufügen. Weiter einkochen lassen. Dann mit Pul Biber, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 EL Butter und Mehl verkneten. Soße mit der Mehlbutter eindicken.

Sauce zum Schluss mit Butter montieren.

Für die Garnitur:

Stäbchen mit Alufolie umwickeln und einölen. Frühstücksspeck spiralen förmig darum wickeln und mind. 15-20 Minuten bei 160 Grad in den Backofen geben.

Garnelen sauber abspülen, trocknen tupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Salzen. Dann scharf anbraten und im 60 Grad warmem Backofen warmstellen. Parmesan reiben.

Gericht mit Speckspiralen, Garnelen, Erbsen, Erbsenkresse, Parmesan, Salzflocken und Pul Biber garnieren.

Margarete Krämer-Of am 29. Oktober 2025