

Kartoffel-Taschen, Räucherforellen-Füllung, Zwiebeln

Für zwei Personen

Für den Kartoffelteig:

250 g mehliges Kartoffeln	1 Ei	25 g Butter
90 g Mehl	Muskatnuss	Salz

Für die Füllung:

2 geräuch. Forellenfilets	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
3 EL Crème-fraîche	Butter	4 Zweige Basilikum
4 Zweige Dill	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 EL Butter

Für die Balsamico-Zwiebeln:

1 Zwiebel	50 ml alter Balsamicoessig	50 ml Portwein
50 ml trockener Rotwein	Butter	

Für den Pflücksalat:

60 g Baby-Pflücksalat	2 EL Joghurt	1 EL Senf
1 EL Walnussessig	1 EL Kürbiskernöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelteig:

Das Ei trennen und Eigelb auffangen. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in kochendem Wasser garen. Durch eine Kartoffelpresse pressen und auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten vermengen, mit Salz und Muskat würzen und zu einem glatten Teig verkneten.

Für die Füllung:

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein würfen. In der Butter glasig anschwitzen. Räucherforellenfilets klein würfeln. Dabei darauf achten, dass keine Gräten mehr in den Filets sind. Fisch mit in die Pfanne geben.

Vom Herd nehmen, mit Crème Fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter waschen, trockenwedeln, fein schneiden und unterrühren.

Für die Fertigstellung:

Den Teig 5 mm dick ausrollen und kreisförmig ausstechen. Auf je einen Teigkreis etwas von der Füllung geben und mit einem zweiten Teigkreis bedecken, dabei die Ränder leicht befeuchten und gut zusammendrücken. Die Ravioli nun von beiden Seiten in aufgeschäumter Butter langsam anbraten.

Für die Balsamico-Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und fein schneiden. In Butter anschwitzen und anschließend mit Port-, Rotwein und Balsamico ablöschen. Immer wieder etwas angeben bis eine marmeladenartige Konsistenz entstanden ist.

Für den Pflücksalat:

Salat waschen und trockenschleudern. Die restlichen Zutaten zu einer Marinade vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Salat damit marinieren.

Georg Spielberger am 25. Juni 2024