

Lachs-Würfel auf Lauch-Raviolis

Für 2 Personen

Für die Ravioli:

125 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	2 Eigelb
2 EL Olivenöl	Salz	1 EL Wasser
100 g Kartoffel	50 g Lauch	4 Halme Schnittlauch
1 TL Butter	1 EL Crème-fraîche	1 Spritzer weißer Balsamico

Für die Sauce:

2 Schalotten	3 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
30 ml trockener Wermut	300 ml Fischfond	100 ml Sahne
100 ml Crème-fraîche	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Cayennepfeffer

Für die Einlage:

4 EL Olivenöl	Salz, Piment-d'Espelette	1 Msp. Limettenschale
4 Lachsfiletstücke à 50 g	150 g Lauch	Cayennepfeffer

Für den Nudelteig:

Mehl, Ei, 1 Eigelb, 1 EL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Die Kartoffel schälen und in Salzwasser kochen. Lauch putzen waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Lauch in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen, dann die Pfanne vom Herd ziehen und den Schnittlauch untermischen. Die gekochte Kartoffel abschütten, gut ausdampfen lassen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Lauch, Schnittlauch, Crème-fraîche, Eigelb, 1 EL Olivenöl und Balsamico zugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und in 4 Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigränder mit etwas Wasser bestreichen. Etwas Lauch-Kartoffelmasse in die Kreismitte geben und mit einem zweiten Nudelblatt abdecken und verschließen.

Für die Sauce:

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und fast vollständig einkochen. Den Fischfond angießen und die Flüssigkeit erneut um die Hälfte einkochen lassen. Dann mit Sahne und Crème-fraîche auffüllen. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer würzen nochmals um die Hälfte einkochen. Kurz vor dem Servieren 2 EL Olivenöl zugeben und die Sauce mit dem Pürrierstab aufmixen. Den Backofen auf 75 Grad vorheizen. 3 EL Olivenöl mit etwas Salz, Piment d'Espelette und Limettenabrieb vermischen. Die Lachsstücke damit marinieren und auf einen Teller setzen. Diesen mit hitzestabiler Klarsichtfolie abdecken und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten garen.

Für die Einlage:

Den Lauch putzen, waschen und in 5 mm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl den Lauch anschwitzen, 2 EL Wasser zugeben und den Lauch garen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Ravioli in einem Topf mit Salzwasser ca. 3 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Lauch in tiefen Tellern anrichten, 2 Ravioli darauf setzen, auf jeden Ravioli ein Lachsfilet geben und die aufgeschäumte Sauce angießen.

Jörg Sackmann 24. Januar 2012