

Forellen-Ravioli in Tomaten-Basilikum-Butter

Für vier Portionen

Für die Ravioli:

200 g frische Forellenfilets	200 g geräucherte Forellenfilets	1 Limette, unbehandelt
2 EL Pankobrösel	1 EL Mascarpone	20 Wan-Tan-Blätter
1 Eigelb	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Butter:

4 Tomaten	200 g Steinchampignons	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Basilikum	2 EL Olivenöl
50 g Butter	Muskatnuss	

Für die Füllung von den Forellenfilets die Haut abziehen und die Gräten entfernen. Die Filets fein würfeln. Die Schale der Limette fein abreiben und den Saft auspressen. Die Forellenwürfel mit Limettensaft, -schale, Toastbrösel und Mascarpone in einer Schüssel verrühren. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wan-Tan-Blätter auslegen und je einen Teelöffel Füllung darauf verteilen. Die Ränder mit dem Eigelb bestreichen und zu Dreiecken zusammenschlagen, die Ränder gut andrücken. Nach Belieben mit einem Ausstecher zu Halbmonden ausstechen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin zwei bis drei Minuten bei leicht siedendem Wasser offen ziehen lassen. Dann abgießen und abtropfen lassen. Die Tomaten auf der runden Seite kreuzweise einritzen und den Blütenansatz entfernen, in kochendem Wasser überbrühen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Hiernach die Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Die Steinchampignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steinchampignons darin anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben, ebenfalls kurz anschwitzen. Die Tomatenviertel und den Basilikum dazugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter in die Pfanne geben und schmelzen. Die Ravioli in die Pfanne geben und unterschwenken. Auf einer großen Platte anrichten und mit dem Basilikum bestreuen.

Johann Lafer am 11. Mai 2013