

Zwischengericht

Selbstgemacht Raviolo mit Lachsfüllung und Salbeibutter

Zutaten:

240 g Semola
90 g Eigelb
10 ml Olivenöl
200 g Lachsfilet
20 ml Noilly Prat
40 ml Sahne
40 g Panko
1 St. Zitrone
80 g Butter
0.2 Bund Salbei
40 g Trüffelbutter
10 g Pfeffer, rot

Zubereitung:

1. Aus dem Semola, Eigelb, etwas Wasser, Olivenöl und Salz wird ein glatter und relativ trockener Teig geknetet. Nach 30 minütigem Ruhen in Folie rollt man den Teig dünn aus und bereitet ihn zum Füllen vor. 2. Der Lachs wird mit Sahne, 30g Eigelb, Zitronenschale, -saft, Salz und Zucker püriert und anschließend mit dem Panko vermischt und zu einer formbaren Masse verarbeitet. 3. Mit Kaffeelöffeln formt man Nocken und setzt diese auf den Teig, den man dann umschlägt und andrückt. Hierbei sollte möglichst wenig Luft im Inneren sein. 4. Die Teigtaschen werden in sprudelndem Salzwasser 5-6 Minuten gekocht und dann in schäumender Trüffelbutter mit Salbeiblättchen geschwenkt. 5. Zum Anrichten gibt man auf die Raviolo frische Salbeiblättchen und zerdrückte Rosa Beeren.