

Bunte Fischravioli auf Safransauce und junger Mangold

Zutaten

2	Forellenfilets	Weiteres:
1	Nudelteig	Salz
¼ l	Obers	Pfeffer
1	Zwiebel	Zitronensaft
1/8 l	Weißwein	

Arbeitsbeschreibung

Fischfarce

Forellenfilets entgräten, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen, 2 Eiweiß dazugeben, in Kutter pürieren und ¼ l Obers unterheben, abschmecken und gehackten Dill dazugeben.

Den Nudelteig der Länge nach ausrollen, mit Wasser bestreichen, Fülle darauf geben und den zweiten ausgerollten Nudelteig darauflegen, abdrücken, ausstechen und in Salzwasser 3 Minuten köcheln.

Safransauce

Aus Fischabschnitten einen Fischfond herstellen. Sauce: brunoise aus einer Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Safranfäden beigegeben, mit Weißwein ablöschen, reduzieren, mit Fischfond aufgießen, etwas köcheln lassen, Obers und Crème fraîche dazugeben, mixen, passieren und auf gewünschte Konsistenz reduzieren.

Mangold

Den jungen Mangold (Pak choi) in Olivenöl anschwitzen mit Weißwein ablöschen, würzen und zugedeckt langsam dünsten lassen. Safransauce auf den Glasteller geben, 1 Stück Mangold dazulegen und mit Fischravioli anrichten.